P.lab

Menu bistrot






ENTRÉES

Salade de poulpe et pommes de terre — CHF 19.-

Poulpe tendre, pommes de terre, olives Taggiasche, tomates cerises fraîches et céleri croquant, aux notes méditerranéennes.

Bruschetta à la mousse de fontina — CHF 15.-

Pain toasté croustillant, mousse crémeuse de fontina, tomates cerises fraîches et basilic parfumé.

PÂTES

Cortecce au Ragoût de Cerf — CHF 27.-

Pâtes artisanales, ragoût de cerf mijoté longuement, Parmigiano Reggiano affiné, genièvre et délicate gremolata à l'orange.

Orecchiette au ragoût de poulpe — CHF 27.-

Orecchiette, ragoût de poulpe, pesto de pistache croquante, tomates confites et burrata crémeuse.

Spaghetti à l'encre de seiche — CHF 25.-

Ail, anchois, piment, persil et chapelure croustillante.

Rigatoni all'amatriciana— CHF 24.-

Rigatoni, guanciale croustillant, sauce tomate et pecorino, dans la pure tradition romaine.

PLATS

Braisé à la piémontaise — CHF 38.-

Bœuf braisé lentement, fondant et savoureux, accompagné de polenta et légumes de saison..

Poulpe mijoté à la méditerranéenne — CHF 36.-

Poulpe cuit lentement aux aromates méditerranéens, servi avec une tranche de pain chaud grillé aux herbes.

Sauté de veau — CHF 32.-

Tendres morceaux de veau mijotés, pommes de terre, petits pois et légumes de saison.

Tous nos prix sont indiqués en CHF, TVA incluse.

Provenance de nos viandes & poissons :
Bœuf & Porc : Suisse | Carne Salada : Italie | Cerf : Nouvelle-Zélande
Poulpe : Atlantique Centre-Est (Zone FAO 34) | Saumon : Norvège

p_.lab

Menu bistrot