



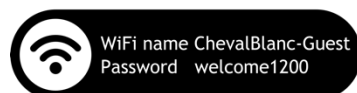
*La Dolce Vita*  
*depuis 1972*

À la croisée des chemins, au centre de Vandœuvres, veille Le Cheval Blanc, bijou d'architecture du 18<sup>e</sup> siècle, telle la pièce maîtresse du village. Et cela n'est pas étonnant puisque l'établissement renfermait alors l'ancienne boulangerie ainsi qu'un petit bistrot, deux lieux essentiels de la bourgade. C'est en 1971 que Nina et Giancarlo Carugati prennent possession des lieux pour transformer la bâtisse en un **restaurant traditionnel italien**.

Très rapidement, le restaurant se forge une solide réputation et devient **un incontournable de la gastronomie italienne à Genève** à tel point que des personnalités remarquables telles que la famille Kennedy, le roi de Norvège ou encore Alain Prost pour n'en citer que quelques-uns, poussent la porte du Cheval Blanc pour y déguster un peu d'Italie et vivre le temps d'un repas au rythme de la dolce vita.

Après 3 décennies à la tête de l'établissement, le couple Carugati passe le flambeau à Sébastien Erbeia, natif de Vandœuvres, qui, du haut de ses 21 ans, apporte au restaurant la fraîcheur et la fougue de son jeune âge, **perpétuant l'élan d'excellence** instauré par ses prédécesseurs tout en apposant sa signature et offrant une **cuisine italienne délicate et traditionnelle**.

La Dolce Vita perdure dans cette auberge de campagne chic et familiale.



Prix en CHF - TVA (7.7%) comprise.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Provenance de nos pâtes : Antico Pastificio Rosetano Verrigni - Abruzzo

Provenance de notre riz : Azienda Agricola Zaccaria - Riso di Baraggia DOP - Piemonte

Origine des poissons : Thon : Vietnam - Ile Maurice / Bar : Grèce - Espagne / Sole : Atl. N-E FA027.VII

Origine des viandes : Bœuf : Suisse / Veau : Suisse



# CHEVAL BLANC

VANDOEUVRES

CARTE SIGNÉE PAR  
LE CHEF MATTEO GUIDA



## *A partager...*

PIZZA AU CRU DE THON Burrata, pistaches de Bronte, peperone crusco **40.-**

ASSORTIMENT DE CRUS DE POISSONS ET CRUSTACÉS Minimum pour 2 personnes **48.- PAR PERS.**

## *Antipasti*

SALADE D'ARTICHAUTS CRUS ET PANE GUTTIAU Parmigiano Reggiano **30.-** / Bottarga di Muggine **32.-**

CRU DE THON Artichauts à l'huile, pistaches de Bronte, coulis de tomates datterino **28.-**

CRU DE LANGOUSTINE Lampascioni, citron vert, fenouil rôti **38.-**

VITELLO TONNATO Salade de céleri, feuilles de câpres **38.-**

ARTICHAUTS ALLA GIUDIA Fondue de Pecorino Romano, bagna cauda **30.-**

## *Primi Piatti*

PACCHERI AL POMODORO Sauce tomate au Parmesan 30 mois **28.-**

PANZEROTTI AL FORNO Gratinés au four, ricotta de vache, épinards **36.-**

MALTAGLIATI VERDI Ragù de veau, fondue de Parmesan, jus corsé de veau **38.-**

SPAGHETTI CACIO E PEPE Pecorino Romano « crosta nera », poivre citronné **34.-**

RISOTTO AL GAMBERO ROSSO Tartare de gambero rosso, burrata, fleurs de fenouil sauvage **48.-**



## *Secondi Piatti*

FILET DE BAR Guazzetto aux herbes fines, pâtissons en escabèche et menthe **48.-**

SOLE DE PETIT BATEAU FACON MEUNIÈRE 400g/500g Câpres, citron, persil **78.-**

PICCATA DE VEAU AU CITRON Pommes de terre écrasées au basilic **52.-**

ESCALOPE DE VEAU « ALLA MILANESE » Pommes de terre rôties au romarin **62.-**

DOUBLE COTE DE VEAU (2 PERS.) Pommes de terre rissolées, tomates datterino rôties **68.- PAR PERS.**

## *Contorni*

SALADE VERTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE **8.-**

LÉGUMES GRILLÉS **8.-**

POMMES DE TERRE RÔTIÉS AU ROMARIN **8.-**

## *Dolci*

TIRAMISÙ ALL'ITALIANA Crème mascarpone, espresso **16.-**

TARTE AU CITRON Compote de citron confit, zests de citron vert **14.-**

SEMIFREDDO A' LA MERINGUE Eclats de chocolat noir, sauce au cacao **14.-**

AFFOGATO AL CAFFE Glace à la vanille, café **14.-**

PASTIERA NAPOLETANA Gâteau d'origine napolitaine à base de pâte brisée fourré de blé et ricotta **16.-**

BOULE DE GLACE ET SORBET MAISON **6.-**  
Vanille - Pistache - Fraise - Citron