



Dolci

TIRAMISÙ 14.-
Crème mascarpone, espresso

TARTE AU CITRON 14.-
Marmelade de citrons confits, zestes de citron vert

SEMIFREDDO A LA MERINGUE 14.-
Éclats de chocolat noir, coulis aux fruits rouges

MILLE-FEUILLE AUX FRAISES 16.-
Crème pâtissière, fraises, vanille

BOULE DE GLACE ET SORBET MAISON 6.-
Vanille, Pistache, Citron, Fraise
Parfum du jour

Prix en CHF - TVA (7.7%) comprise.

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

Origine des poissons : Thon FA071 / Bar GRÈCE / Sole Atl. N-E FA027.VII

Origine des viandes : Bœuf SUISSE / Veau SUISSE / Poulet FRANCE / Agneau SUISSE



CHEVAL BLANC

VANDOEUVRES

CARTE SIGNÉE PAR
LE CHEF MATTEO GUIDA



« *La cucina piccola, fa la casa grande* »

LA PETITE CUISINE, FAIT LE GRAND FOYER

Proverbe italien

Da condividere

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES
Jambon de Parme, Bresaola, Mortadelle
Servies avec gnocco fritto **30.-**

PIZZA AU CRU DE THON
Burrata, pistaches de Bronte, peperone crusco **48.-**

Antipasti

BURRATA Salade de tomates datterino, basilic, sel au citron **22.-**

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

TARTARE DE THON Artichaut à l'huile, pistaches de Bronte, basilic **28.-**

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

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF Parmigiano Reggiano, roquette, vinaigre balsamique **34.-**

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

ARTICHAUTS A LA GIUDIA Fondue de pecorino Romano, bagna cauda **29.-**



Primi Piatti

PACCHERI Sauce tomate, Parmigiano Reggiano 30 mois **28.-**

PANZEROTTI Ricotta, épinards. **36.-**

TAGLIATELLES DE LA MER Ragù de poissons de roche, herbes sauvages **34.-**

MALTAGLIATI EPINARDS Ragù de veau au romarin, fondue de Parmesan **38.-**

SPAGHETTI VONGOLE Avec vongole veraci d'Italie **34.-**

AGNOLOTTI A LA QUEUE DE BŒUF Sauge, jus braisé **38.-**

RISOTTO GAMBERO ROSSO Straciatella, tartare de gambero rosso, fleurs de fenouil sauvage **48.-**

Secondi Piatti

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

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

SUPRÊME DE POULET JAUNE Champignons cardoncelli, jus à la sauge **42.-**

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

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES Carottes fondantes **48.-**

FINE ESCALOPE DE NOIX DE VEAU Classique Cheval Blanc, 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 MELEE AU VINAIGRE BALSAMIQUE **8.-**

LEGUMES GRILLES **8.-**

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

FEVES ET MENTHE **8.-**