

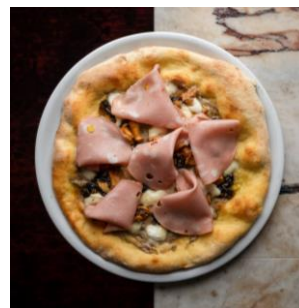


**CHEVAL BLANC**  
VANDOEUVRES

[www.chevalblanc.ch](http://www.chevalblanc.ch)  
Mathieu : 079.239.97.86  
Antonin : 077.946.35.41

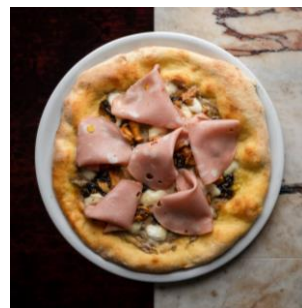
## APERITIF

	La pièce
<input type="checkbox"/> Mini pizzetta tomate, mozzarella, origan	3.-
<input type="checkbox"/> Olives marinées à la Méditerranéenne	3.-
<input type="checkbox"/> Poivron farci aux anchois et câpres	3.-
<input type="checkbox"/> Sélection de grissini et Pane Guttiau au romarin	3.-
<input type="checkbox"/> Sélection de 3 charcuteries italiennes (assiette pour 2 personnes)	16.-



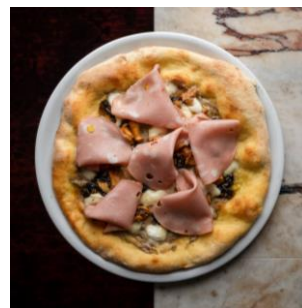
## ANTIPASTI

- |  |      |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> Salade d'artichauts crus, parmesan bio, pane Guttiau                          | 26.- |
| <input type="checkbox"/> Burrata Pugliese et tomates datterino, vinaigrette balsamique                 | 22.- |
| <input type="checkbox"/> Artichauts à la Giudìa, fondue de Pecorino, bagna cauda                       | 26.- |
| <input type="checkbox"/> Seriole marinée aux fruits rouges, truffe de saison                           | 48.- |
| <input type="checkbox"/> Bresaola de filet de thon de Sicile, salade de fenouil au citron vert, mizuna | 32.- |
| <input type="checkbox"/> Vitello tonnato, petite salade de céleri et cucunci                           | 34.- |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio de bœuf, parmesan bio, feuilles de roquette                         | 30.- |



## PATES ET RISOTTO

- Calamarata à la sauce tomate, parmesan 30 mois 26.-
- Panzerotti « fatti in casa » avec ricotta et épinards, parmigiano Reggiano (végétarien) 32.-
- Rigatoni all'Amatriciana, pecorino Romano, guanciale de cochon noir de Sicile 30.-
- Panzerotti « fait maison » avec ricotta et épinards, ragu' de veau 38.-
- Risotto au safran, sot l'y laisse de volaille, jus au romarin 34.-
- Risotto aux épinards, vinaigre balsamique 26.-





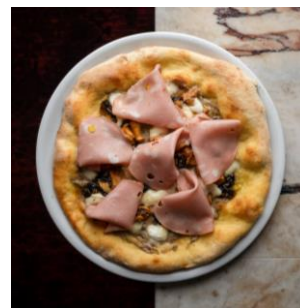
## POISSONS

- Filet de loup de mer, artichauts rôtis, caciucco Livornese 46.-
- Dos de cabillaud à la vapeur, haricot borlotti, sauce soffritto 46.-

---

## VIANDES

- Suprême de volaille jaune, champignons cardoncelli à la sauge 48.-
- Selle d'agneau en croûte de céréales, choux-fleurs 52.-
- Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre à la truffe noire 54.-
- Filet de bœuf suisse, bâtonnets de légumes au four, purée de légumes oubliés 62.-



## LES FROMAGES

- Sélection de fromages italiens, compote de coing 18.-

## LES DESSERTS

- Tiramisù all'Italiana, café espresso, crème au mascarpone 14.-
- Cannolo à la sicilienne, orange confit, pistache, éclats de chocolat 14.-
- Panna cotta, compote à la poire et vanille 14.-
- Semifreddo à la meringue, chocolat noir, sauce au cacao 14.-
- Sélection de glaces du moment (à définir suivant nombre) 14.-
- Compote de pomme servi tiède, crumble de sbrisolona aux amandes 14.-
- Tarte Pastiera Napoletana 14.-
- Sélection de 3 mignardises 6.-

