

PASTA

A L'APÉRO

V	ASSORTIMENT DE PAINS À L'AIL	11
	ANTIPASTI MISTI (PRIX PAR PERSONNE, MIN 2 PERSONNES) Mozzarella di Bufala, Jambon de Parme, légumes grillés marinés, assortiment de pains à l'ail	11
	PAINS A L'AIL (2 TRANCHES)	
V	• Nature	6
V	• Mozzarella gratinée	7
	• Mozzarella gratinée et Jambon de Parme	9
V	• Chèvre chaud et miel	8
	BRUSCHETTAS (2 TRANCHES)	
V	Dés de tomates fraîches et séchées, basilic et huile d'olive	8
V	avec Mozzarella di Bufala	10
	avec Mozzarella di Bufala, Jambon de Parme et rucola	13

FRESCO (BOISSONS MAISON)

	THÉ GLACÉ	5
	GINGER JUICE	6
	CAFÉ GLACÉ	6

CALDO

	VIN CHAUD	6
	GINGER TEA	6
	GROG ÉPICÉ	14
	Rhum Sailor Jerry, Gingembre, miel, citron vert et cannelle	
	HOT'N'SEXY COFFEE	15
	Baileys, Amaretto et café	

COCKTAILS

	GINME SOME LOVE	15
	Tanqueray Dry Gin, Fever Tree Tonic, Hibiscus, baies roses	
	FRENCH MARTINI	15
	Vodka, liqueur de framboise et jus d'ananas	
	BASIL SMASH	15
	Gin, lime, sucre de canne et basilic	
	MOSCOW MULE	15
	Vodka Stolichnaya, jus de citron vert, ginger beer	
	P*RNSTAR MARTINI	15
	Vodka vanille, sucre de canne et Fruit de la Passion	
	CAÏPI ET MOJITO	15
	Incontournables, servis classiques ou aux fruits	
	SEXY COFFEE	15
	Baileys, Amaretto, Vodka et café	
	VIRGIN MOJITO	12
	Citron vert, sucre, menthe et Ginger Ale, sans alcool	
	VIRGIN CAIPI AUX FRUITS ROUGES	12
	Citron vert, fruits rouges et limonade, sans alcool	

VINI DEL MESE — BLANCS

GENÈVE — CHASSELAS	6
AOC, Domaine des Curiades - 2022	
VÉNÉTIE — PINOT GRIS	7/49
DOC, Monte del Frà - 2022	
GENÈVE — CHARDONNAY & MUSCAT	9
AOC, Domaine des Perrières, Satigny - 2021	

ROSÉS

GENÈVE — ROSÉ DE GAMAY	6
Domaine des Curiades - 2022	
CÔTES DE PROVENCE — MG	8/49
Grenache, Syrah, Cinsault et Rolle — 2021	

ROUGES

VÉNÉTIE — MERLOT	7/45
Azienda Agricola Monte del Frà - 2017	
GENÈVE — PINOT NOIR	8
AOC, Domaine des Perrières, Satigny - 2021	
PIEMONTE — MOMPERTONE	9/55
Barbera d'Asti, Syrah	
Monferra Rosso doc, Prunotto, Piemonte - 2020	
GENÈVE — GAMARET & GARANOIR	10
AOC, Domaine de Chafalet, Dardagny - 2018	
POUILLES — TORCICODA	11/69
Primitivo	
Salento igt, Tormaresca - 2021	

SPRITZ

APEROL SPRITZ	10
Prosecco et Aperol	
BERRY SPRITZ	10
Liqueur de fruits rouges, cranberry, citron vert, fruits rouges et Prosecco	
GINGER SPRITZ	10
Prosecco, gingembre, citron vert et sucre	
HUGO	10
Liqueur de fleur de sureau, citron vert, menthe et Prosecco	
CRODINO SPRITZ	9
(sans alcool)	

BUSINESS LUNCH

→ CHF 29

(SERVI EN 45 MINUTES)

ANTIPASTI

- v+ • SALADE VERTE
- v • BRUSCHETTA
- v • VELOUTÉ DE COURGE

SPAGHETTI

- CARBONARA
- v+ • AL PESTO
- BOLOGNESE

DOLCE

- v • TIRAMISU
- v • MOUSSE AU CHOCOLAT
- v • PANNA COTTA

ANTIPASTI & INSALATE

- v VELOUTÉ DE COURGE 9
- v BURRATINA 16/26
Tomate, roquette et Pesto
- v POÊLÉE DE BOLETS... 16/26
en persillade, sur pain à l'ail, salade verte et tomates cerises
avec burratina +6
- CARPACCIO 18/28
... de bœuf, roquette, Pesto et copeaux de Parmesan
- LA GOURMANDE 22
Salade Iceberg, champignons de Paris, carotte, tomates séchées, artichauts, pignons et copeaux de parmesan, sauce franco-Italienne
- ... D'AUTRES SALADES SUR LE SET

I RAVIOLI

- v TORTELLINI À LA COURGE 24
Crème de citron, ciboulette, dés et graines de courges

I GRATINI

- v GRATIN DE PENNETTE 22
Courge, crème, poireaux, curry, gratinée au Vacherin et au Gruyère
- v LASAGNES AUX AUBERGINES 23
Sauce tomate, ail, oignon, basilic, béchamel, gratinée au Parmesan et à la Mozzarella
- LASAGNES 24
Bolognese pur boeuf, sauce tomate, béchamel, gratinée au Parmesan et à la Mozzarella

PASTA DEL MESE

AVEC SPAGHETTI,
PENNETTE (+1),
PENNE INTEGRALI (+2),
PENNETTE SANS GLUTEN (+3)
OU GNOCCHI (+2)

- v+ AUTUMN BREEZE 21
Champignons de Paris, dés de courge, julienne de poireaux et carottes, huile d'olive et graines de courges
- v+ KUBRICK 23
Crème de courge, champignons, ail rôti et sauge
- KEY WEST 24
Lardons, ail rôti, artichauts, sauce tomate, huile d'olive et persil
- v FRANCK'S BEST 25
Gorgonzola, crème, ciboulette, dés et graines de courge
- v 5 FROMAGES 25
Gorgonzola, Vacherin, Gruyère, Parmesan, Mascarpone, crème et persil
- FRIBOURGEOISE 26
Lardon, oignons, vin blanc, crème, Vacherin et Gruyère
- v BURRATISSIMA 27
Pesto, dés de tomates fraîches et séchées et Burratina
- GRANCHIO 28
Crabe, ail, oignon, tomate cerise, huile d'olive et basilic
- v PORCINI 28
Bolets frais, beurre, ail, oignon, vin blanc et persil
- v UN SOGNO 29
Bolets frais, oignon, vin blanc, crème et persil
- CATCH OF THE DAY 29
Suprême de saumon, beurre citronné et basilic
- v AI FUNGHI 30
Morilles, Bolets, champignon de Paris, crème, persil et ciboulette
- CRABE CORSE 30
Crabe, pesto de tomate séchées, vin blanc, bisque, persil et une lchette de crème



Le label «Fait Maison» est un label de confiance entre les clients et les restaurateurs. Un plat est considéré comme «fait maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine.

IMPRIMÉ SUR DU PAPIER RECYCLÉ
Prix en CHF — TVA de 7.7% incluse

PEOPLE