LE CONVIVIAL

Carte des mets

Le Chalet Royal d'hiver

Les Entrées

Parmigiana d'aubergines façon traditionnelle	18.-
Calamars poêlés *Roquette, Grana et sauce au balsamique*	22.-
Carpaccio de Bœuf parfumé à la Truffe et mini burrata des Pouilles	26.-
Velouté de brocolis *Anchois, tomates secs, pignons, olives noires et croutons*	14.-
Salade Le Convivial *Salade mêlée, jambon cru de Parma, mini burrata, tomates cerises et flacons de Grana*	24.-
Salade verte / salade mêlée	6.- / 9.-

Les Pates & Risotto

Spaghettoni à la Nerano *Fondue de "Provolone Del Monaco", courgettes croustillantes et basilic*	24.-
Tagliolini à la Truffe noire	26.-
Paccheri à la Genovese de Veau *Fondue de Pecorino et crumble des noisettes*	24.-
Gnocchi à la Sorrentina *Sauce tomates cerises, parmesan et stracciatella de bufflon*	22.-
Risotto du Pêcheur *Fruits de mer, poulpe et calamar*	26.-

Les Viandes

Entrecôte de Boeuf grillé *Mousseline de pommes de terre, chanterelles sautés et sauce au Chianti*	39.-
Carré d'Agneau en croute d'herbes Méditerranéennes *Mousseline de pommes de terre, chanterelles sautés et jus d'agneau parfumé à la truffe noir*	44.-

Les Poissons

Cabillaud rôti au Romarin *Sur purée de pois chiches parfumés au romarin et Cime di Rapa à l`huile et piment*	38.-
Pavé de Loup de mer à la Méditerranéen *Pommes de terre sautées et Cime di Rapa à l`huile et piment*	36.-

Nos Desserts

Tiramisu Traditionnel	12.-
Café Gourmand à l'Italienne *tiramisu et mignardises*	14.-
Délice aux Citrons d'Amalfi	12.-
Baba au Rhum et crème	12.-
Moelleux au chocolat parfumé au Limoncello avec sa boule de glace Vanille	14.-

Convivial pour deux personnes

Tegame de petites Poulpes à la Luciana — 24.- P.P.
(Tomates cerises, câpres, olives noires, anchois et persil) servi avec Friselle (bruschetta ronde italienne)

Risotto à la Milanaise — 32.- P.P.
Ossobuco de veau braisée et Gremolata aux agrumes

Chateaubriand façon Italienne — 59 .- P.P.
(Environ 700 gr) servi sur pierre avec pommes de terre et artichauts frits et sauce aux bolets

Loup de Mer — 46.- P.P.
Service au Guéridon (pommes de terre sauté, légumes de saison et sauce méditerranéenne)

Sélection des fromages italiennes servi avec grissini et confiture — 16.- P.P.

Pour les Petits Loups

Potage du jour	14.-
Penne à la Crème	16.-
Penne sauce Tomate	16.-
Gnocchi à la Sorrentina	18.-
Nuggets de Poulet	18.-
Hamburger de Veau	20.-
Filet de Poisson Blanc à la vapeur ou pané	18.-

Accompagnements : Frites et légumes de saison

Provenance de nos produits :
Poissons : Méditerranée
Crustacés : Amérique et Vietnam
Coquillages : France et Italie
Cabillaud : Norvège

Viandes :
Veau : France et Suisse
Canard : France
Bœuf : Suisse et Uruguay
Poulet : Suisse et France
Agneau : Royaume-Uni

ALLERGÉNES
Nos collaborateurs restent à disposition pour vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine, qui peuvent provoquer des allergies et / ou des intolérances alimentaires