



Bienvenue

Au Petit Creux

Notre personnel vous renseignera volontiers sur les allergies et les intolérances alimentaires

Entrées et salades

	Entrée	Plat
Salade verte (salade verte de saison et diverses graines)	7.-	13.-
Salade mêlée (mesclun de salade, crudités de saison et diverses graines)	10.-	16.-
Antipasti italiens (diverses charcuteries italiennes, fromages, olives)	15.-	26.-
Bruschetta à la tomate (pain grillé, tomates, huile d'olive, basilic, origan)	8.-	15.-
Bruschetta Caponata (Pain grillé, aubergines, sauce tomate, oignons et olives en aigre doux)	10.-	19.-
Beignets de fleurs de courgettes et jambon de Parme « DOP »	17.-	27.-

Entrées et salades (suite)

	Entrée	Plat
Médailillon de chèvre rôti aux noix (fromage de chèvre servi sur un lit de salade verte et coulis de framboise)	16.-	26.-
Carpaccio de bœuf (huile d'olive, citron, parmesan et salade de roquettes)	17.-	26.-
Sauté de gambas et ananas (gambas poêlées et décortiquées, servies sur lit de petite salade verte)	17.-	28.-
Sauté de poulpe et légumes (poulpe poêlé, huile d'olive et légumes)	17.-	28.-
Terrine de foie gras maison au Païen (Servi avec confiture de kumquat maison, pain rustique et salade verte, Païen cave la Colombe)	18.-	28.-

Pâtes

Penne au saumon (penne, sauce tomate, huile d'olive, oignons, crème, saumon)	27.-
Penne aux morilles (penne, crème, morilles)	29.-
Penne à la arrabbiata (Penne, sauce tomate, piments, persil, huile et ail.)	20.-
Spaghetti chitarra alla rucola <i>pasta artigianale</i> (Huile d'olive, oignon, tomate séchée et fraîche, copeaux de Parmesan et jambon de Parma et rucola)	27.-
Spaghetti alle Vongole (spaghetti, ail, huile d'olive, persil, vongoles)	28.-
Spaghetti Carbonara (Lard, oeuf, creme et huile d'olive)	26.-

Nos Pâtes Maison

Raviolis di patate (Ravioli farcis de pommes de terre, noix muscade, œuf, parmesan et huile d'olive) Sauce ragoût Napolitaine (ragoût de veau coupe au couteau, oignon, céleri, carottes et sauce tomate)	29.-
Raviolis épinards et crevettes (Raviolis farcis aux épinards, œuf et crevettes)	29.-
Gnocchi gorgonzola	26.-
Gnocchi ragout à la Napolitaine Sauce ragoût Napolitaine (ragoût de veau coupé au couteau, oignon, céleri, carottes et sauce tomate)	28.-
Gnocchi gorgonzola saumon fumé et noix	28.-

LOUNGE BAR



RESTAURANT

Viandes

Filet de bœuf 200 gr. 42.-

Entrecôte de bœuf 250 gr. 38.-

Filet de bœuf gorgonzola 200 gr. 44.-

« Tagliata » de bœuf 250 gr. 44.-

(entrecôte tranchée, pesto de roquette, noix, pignons, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique de Modène au lambrusco)

Tartare de bœuf 200 gr. 35.-

(servi avec salade verte, toasts et pommes frites)

Bœuf suisse et Uruguay

Poulet : suisse et France

sans autres indications :

nos plats sont servis avec de légumes et à choix : pommes frites ou pâtes au beurre

Sauce à choix facturée en sus : café de paris 4.50.- / morilles 8.-



POISSONS

	Plat
Gambas « alla Diavola » (gambas décortiquées, ail, persil, légèrement pimenté)	35.-
Pavé d'espadon frais au romarin (espadon, ail, romarin et huile d'olive)	35.-

sans autres indications :
nos plats sont servis avec de légumes et à choix : pommes frites ou pâtes au beurre

provenance de nos poissons
espadon : Atlantique
gambas : Vietnam
thon : sri lanka et philippine
vangole : Italie
moule : France

LOUNGE BAR



RESTAURANT

PIZZAS

		Plat
Marinara	(tomate, huile d'olive, origan)	13.-
Margherita	(tomate, mozzarella)	15.-
Napoli	(tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan)	18.-
Calzone	(tomate, mozzarella, jambon, champignons)	20.-
Calzone ouvert	(mozzarella, œuf, poivrons, thon, sauce tomate)	20.-
Capricciosa	(tomate, mozzarella, jambon, champignons artichauts, origan)	21.
Diavola	(tomate, mozzarella, salami piquant)	21.-
Prosciutto	(tomate, mozzarella, jambon)	18.-
Prosciutto e funghi	(tomate, mozzarella, jambon, champignons)	21.-
Tonno e cipolla	(tomate, mozzarella, thon, oignons, olives noires)	20.-
4 formaggi	(tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, parmesan)	21.-
4 Stagioni	(tomate, mozzarella, artichauts, champignons, olives noires)	21.-
Parma	(tomate, mozzarella, jambon de Parma DOP)	22.-
Petit Creux	(tomate, mozzarella, thon, salami piquant, poivrons)	22.-
Roma	(tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf)	20.-
Hawaii	(tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas)	22.-

PIZZAS

Parmigiana	(tomate, mozzarella, aubergines, parmesan)	21.-
Bresaola	(tomate, bresaola, roquettes, parmesan, huile d'olive)	22.-

Pizzas « blanches »

Légumes	(tomate cerise, légumes et mozzarella)	21.-
Royal	(tomates cerises, mozzarella di bufala, jambon de Parme DOP beignets de fleurs de courgettes)	23.-
Gustosa	(salami piquant, gorgonzola et poivrons)	22.-
Focaccia	(huile d'olive et origan ou romarin)	10.-

Pizzas farcies (schiaccine ou focaccia)

Portoferraio	(conseillée pour 2 personnes) (tomate, mozzarella, thon,)	36.-
Mini pizza uniquement pour les enfants : MARGHERITA		15.-

LOUNGE BAR



RESTAURANT

Desserts

Plat

Moelleux chocolat et noix de coco

(temps de préparation environ 15 min)

14.-

Cassata Sicilien

(glace sabayon, glace au chocolat et crème glacée avec fruit confits)

12.50.-

Trilogie de panna cotta

(trois verrines avec coulis de mango, de fraise et aux fruits rouges)

9.50-

Coupe mascarpone et framboise

(mascarpone, framboise, pistache et cake)

12.-

Coupes de glaces et coupes de sorbets

selon carte