



Carte des mets

automne - hiver 2021

Renseignements et réservation :

Luca Fantozzi, Chef des cuisines

Tél: 027 565 07 42

admin@aupetitcreux.ch

www.aupetitcreux.ch

Notre personnel vous renseignera volontiers sur
les allergies et les intolérances alimentaires de tous nos plats.





Entrées et salades

	Entrée	Plat
Antipasti italiens (diverses charcuteries italiennes, fromages, olives)	15.-	26.-
Bruschette « caponata » (pain grillé, aubergines, sauce tomate, oignons, olives en aigre-doux)	9.-	18.-
Bruschette à la tomate (pain grillé, tomates, huile d'olive, basilic, origan)	7.-	14.-
Beignets de fleurs de courgettes et jambon de Parme « DOP » (fleurs de courgettes, huile d'olive, jambon de parme DOP)	14.-	24.-
Carpaccio de bœuf (huile d'olive, citron, parmesan et salade de roquettes)	15.50	26.-
Médailon de chèvre rôti aux noisettes (fromage de chèvre servi sur un lit de salade verte et coulis de framboises)	16.-	26.-





Entrées et salades (suite)

	Entrée	Plat
Sauté de gambas et ananas (gambas poêlées et décortiquées, servies sur lit de petite salade verte)	14.-	26.-
Sauté de poulpe et légumes (poulpe poêlé, huile d'olive et légumes)	14.-	26.-
Salade verte (salade verte de saison et diverses graines)	6.-	13.-
Salade mêlée (mesclun de salade, crudités de saison et diverses graines)	9.-	16.-
Terrine de foie gras maison à l'Amigne (servie avec confiture de kumquat maison, pain rustique et salade verte)	17.-	28.-



Pâtes fraîches maison

Ravioli épinards et crevettes

(ravioli, farce : épinards, œufs, crevettes,
sauce : tomates cerises, huile d'olive, ail, persil)

**Plat**

29.-

Ravioli «di patate»

(ravioli, farce : pommes de terres, noix muscade, œufs, parmesan, huile d'olive,
sauce tomate, ragoût de veau coupé au couteau)

29.-

Gnocchi au ragoût napolitain

(gnocchi, sauce tomate, ragoût de veau coupé au couteau)

24.-

Gnocchi gorgonzola

(gnocchi, sauce au fromage gorgonzola «reale D.O.P.»)

22.-

Pâtes

Penne au saumon

(penne, sauce tomate, huile d'olive, oignons, crème, saumon)

25.-

Penne aux morilles

(penne, crème, morilles)

29.-

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino

(spaghetti, ail, huile d'olive, piments)

17.-

Spaghetti «alle vongole»

(spaghetti, ail, persil, huile d'olive, poulardes)

26.-

Spaghettoni "Gragnano IGP" aux tomates cerises

(spaghetti épais, huile d'olive, ail, tomates cerises et basilic)

17.-





Viandes

	Plat
Entrecôte de bœuf 250 gr.	37.-
Filet de bœuf 200 gr.	39.-
Filet de bœuf «gorgonzola» 200 gr. (nappé d'une sauce au gorgonzola « reale D.O.P »).-	44
«Tagliata» de bœuf 250 gr. (entrecôte tranchée, pesto de roquette, noix, pignons, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique de Modène au lambrusco)	42.-
Tartare de bœuf 200 gr. (servi avec salade verte, toasts et pommes frites)	35.-
Sauce café de Paris	5.-
Sauce aux morilles	8.-

sans autres indications:

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

provenance de nos viandes

bœuf/veau : Suisse, Irlande, Italie et Uruguay





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)	33.-

sans autres indications:

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

provenance de nos poissons

espadon : Atlantique / poulardes : Italie / moules : France

gambas : Vietnam / lotte : France



LOUNGE BAR

**AU
PETIT
CREUX**

PIZZERIA

RESTAURANT

Pizzas

		Plat
Margherita	(tomate, mozzarella)	15.-
Marinara	(tomate, huile d'olive, origan)	13.-
Napoli	(tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan)	18.-
Calzone	(tomate, mozzarella, jambon, champignons)	20.-
Calzone ouvert	(tomate, mozzarella, œuf, poivrons, thon, champignons)	22.-
Capricciosa	(tomate, mozzarella, jambon, champignons artichauts, origan)	20.
Diavola	(tomate, mozzarella, salami piquant)	22.-
Prosciutto	(tomate, mozzarella, jambon)	18.-
Prosciutto e funghi	(tomate, mozzarella, jambon, champignons)	21.-
Tonno e cipolla	(tomate, mozzarella, thon, oignons)	19.-
4 formaggi	(tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, parmesan)	21.-
4 Stagioni	(tomate, mozzarella, artichauts, champignons, olives noires)	21.-
Parma	(tomate, mozzarella, jambon de Parma)	22.-
Petit Creux	(tomate, mozzarella, thon, chorizo, poivrons)	22.-
Roma	(tomate, jambon, œuf)	20.-



LOUNGE BAR

AU
PETIT
CREUX



PIZZERIA

RESTAURANT

Pizzas (suite)

		Plat
Parmigiana	(tomate, mozzarella, aubergines grillées, parmesan)	21.-
Vegetariana	(tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, légumes du jour)	22.-
Bresaola	(tomate, bresaola, roquettes, parmesan, huile d'olive)	22.-

Pizzas « blanches »

Focaccia	(huile d'olive, origan ou romarin)	10.-
Gustosa	(salami piquant, gorgonzola, poivrons)	22.-
Royal	(tomates cerises, mozzarella di bufala, jambon de Parme DOP beignets de fleurs de courgettes)	25.-

Pizzas farcies

(schiaccine ou focacce)

Portoferraio	(tomate, mozzarella, thon ; conseillée pour deux personnes)	26.-
---------------------	--	------

Pizzas pour les enfants

Margherita	(tomate, mozzarella)	12.50
Prosciutto	(tomate, mozzarella, jambon)	12.50





Desserts

	Plat
Moelleux chocolat et noix de coco (temps de préparation environ 15 min)	14.-
Trilogie de panna cotta (trois verrines avec coulis de mango, de fraise et aux fruits rouges)	9.50
Coupe « mascarpone et framboises » (mascarpone, framboises, pistaches et cakes)	10.-
Cassata sicilienne	10.-
Coupes de glaces et coupes de sorbets	selon carte



LOUNGE BAR



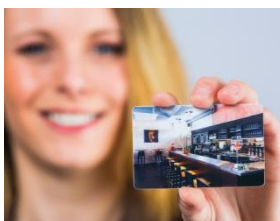
RESTAURANT

Un petit cadeau ?

Offrez notre carte cadeau chargée d'une somme à votre bon cœur.

Le bénéficiaire pourra l'utiliser dans notre établissement, comme moyen de paiement en une ou plusieurs fois.

Tous les bons cadeaux sont emballés dans des enveloppes scintillantes.



Menus de groupe

Au Petit Creux se réjouit de vous proposer d'alléchants menus de groupes pour toutes les occasions.

Repas d'entreprise, souper de classe, enterrement de vie de jeune fille ou de garçon, mariage, fêtes de diplôme, jubilés divers ou simplement pour partager un moment entre amis et/ou en famille.

