

PRE

ENTRÉES - ANTIPASTI

Tentacules de poulpe à la plancha et variation de pommes de terre, chimichurri	plat	19.- 27.-
Crudo San Daniele, figues fraîches, pousses de salade et burrata servi avec focaccia du four	plat	18.- 25.-
Carpaccio de truite saumonée, fruit de la passion et pistaches, huile de noisettes	plat	19.- 27.-
Burrata sur lit de variation de tomates, perles de balsamico, servi avec focaccia	plat	9.- 17.-
Feuilles vertes de saison		7.-
Variété de salades et crudités de saison		9.-

Antipasto Abordage

jambon cru, tomates séchées, saucisson sec, terrine de poissons, caponata, mozzarella fior di latte	plat	16.- 28.-
---	------	--------------

TARTARES

Tartare de truite suisse, huile citronnée sur lit de fenouil et poussière d'espelette, toasts et pommes frites	120g 200g	24.- 35.-
Tartare de boeuf traditionnel coupé au couteau, toasts & beurre et pommes frites	120g 200g	25.- 36.-

VÉGÉTARIEN

Mille-feuille de légumes grillés (servi froid) mozzarella fior di latte, huile d'olive au basilic sur lit de rucola		18.-
Aubergines en parmigiana fondante au four		24.-
Orecchiette, sauce tomate, tomates cerises et pecorino râpé		23.-

PÂTES et RISOTTO

Spaghetti carbonara (sans crème)		22.-
Spaghetti à la «chitarra» au pesto verde maison, crème de burrata		24.-
Paccheri aux crevettes et calamars et tomates caramélisées au four		29.-
Linguine aux vongoles veraci		25.-
Ravioli d'aubergines et scamorza, beurre à la sauge		26.-
Risotto aux morilles		29.-

L'ABORDAGE
TAVERNE
RISTORANTE

L'ABORDAGE
SPÉCIALITÉS
DU LAC
ET ITALIENNES
TERRASSE AU
BORD DU LAC
PARKING

AVENUE
DU LÉMAN 67
1025 ST-SULPICE
021 691 93 93

Sur demande, nous disposons de pâtes sans gluten.

POISSONS

Filets de perches meunière, sauce tartare maison salade verte de saison, pommes frites ou pommes nature	sur assiette 2 services	42.- 52.-
Casserole de gambas sautées aux herbes et ail, riz nature	1 kg	39.50

VIANDES

Tagliata de boeuf sur lit de rucola et copeaux de parmesan, crème balsamique, pommes frites		42.-
Burger du pirate 100% boeuf, caviar d'aubergine, champignons frais, pecorino, rucola et pommes frites		28.-
Filet de boeuf, sauce au chimichurri, pommes frites, variation de légumes		44.-
Carré d'agneau en croûte du diable au four à 400 C° mini ratatouille aux herbes		39.50

GARNITURE :

Pommes frites ou tagliolini et légumes de saison

Sauce aux morilles	6.50
Supplément garniture	4.50

Tête à tête

à choix : 1/2 entrée + 1/2 pâte + un plat de viande ou poisson,
y compris un verre de prosecco p.p. 79.-

PIZZAS

LES CLASSIQUES, toutes à base de tomates et mozzarella.

MARGHERITA	basilic et huile d'olive EVO	17.-
NAPOLI	anchois à l'huile, origan	18.-
BUFALA	mozzarella de bufala	22.-
VÉNITIENNE	jambon cuit	19.-
CALABRESE	oignons rouges de Tropea, thon et Nduja	22.-
DIAVOLA	salame piccante	20.-
SICILIANA	aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO	23.-
CAPRICCIOSA	jambon cuit, champignons, artichauts, olive, origan	24.-
MEDITERRANEA	tomates pacchino, rucola et San Daniele	24.-
PARMIGIANA	crème d'aubergines, chips d'aubergines, tomates semi-séchées, parmesan, basilic	22.-
SAN DANIELE	crudo San Daniele	23.-
MERGUEZ	merguez	21.-
ROMANA	jambon cuit et champignons	21.-

SANS MOZZARELLA

MARINARA	ail et huile d'olive EVO	15.-
VEGAN	légumes de saison	22.-
TONNO E CIPOLLA	thon et oignons	21.-



E PACHINO toutes avec mozzarella fior di latte et tomates cerises

PACHINO	tomates cerises	18.-
ALPINE	speck, scamorza, origan	23.-
ESTATE	rucola, parmesan	20.-
VÉGÉTARIENNE		21.-
ABORDAGE	mezza luna en calzone, ricotta, salamino, tomates cerises et truite fumée	26.-

BIANCA, toutes sans tomate et avec mozzarella

REGINA	rucola, parmesan, jambon San Daniele	25.-
MONTANARA	crème de truffes noires, salami piquant, champignons frais, mozzarella fumée	26.-
4 FROMAGES	mozzarella, provola, gorgonzola, copeaux de parmesan	22.-
MORTAZA	crème de pistaches, provola, mortadella, bufala, pistaches et basilic	23.-

CALZONI

CLASSICO	mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	21.-
VESUVIO	mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate par-dessus	23.-

SPÉCIALES

CAPRESE	tomates et mozzarella crues, basilic, ingrédient à cru	19.-
FOCACCINA	Bianca uniquement la pâte, romarin, huile d'olive et fleur de sel	10.-

Supplément	jambon de Parme	5.-
	mozzarella de bufala	4.-
	autre ingrédient	2.-

LES ENFANTS jusqu'à 12 ans avec un adulte

Spaghetti aux tomates	10.-
Mini pizza margherita	10.-
Nuggets de volaille frits et légumes	10.-

Tous nos plats
sont à l'emporter
déduction 20%

DESSERTS

Mille-feuille maison aux fruits de saison préparé au quotidien - limité	12.-
Le bocal tiramisu maison	10.-

