

## A L'EMPORTER

Horaires de mardi à dimanche

11h45-13h45 / 18h45-21h30

### 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 plat 18.-  
servi avec focaccia du four 25.-

Burrata sur lit de variation de tomates,  
perles de balsamico, servi avec focaccia plat 9.-  
17.-

### Antipasto Abordage

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

Feuilles vertes de saison 7.-

Variété de salades et crudités de saison 9.-

### TARTARE

Tartare de boeuf traditionnel coupé au 120g 25.-  
couteau, toasts & beurre et pommes frites 200g 36.-

### VÉGÉTARIEN

Mille-feuille de légumes grillés (servi froid) 18.-  
mozzarella fior di latte, huile d'olive au basilic  
sur lit de rucola

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 29.-  
et tomates caramélisées au four

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.

## POISSON

Filets de perches meunière, sauce tartare maison	sur assiette	42.-
salade verte de saison, pommes frites ou pommes nature	2 services	52.-

## 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

## PIZZAS

**LES CLASSIQUES**, toutes à base de tomates et mozzarella.

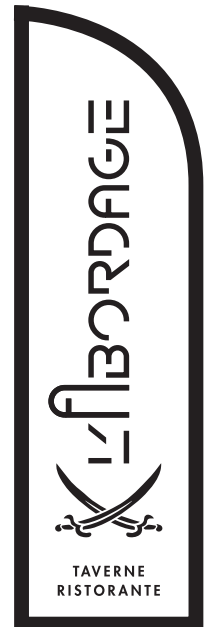
MARGHERITA	basilic et huile d'olive EVO	17.-
NAPOLI	anchois à l'huile, origan	18.-
BUFALA	mozzarella de bufala	22.-
VÉNITIENNE	jambon cuit	19.-
CALABRESE	oignons rouges de Tropea, thon et Nduja	22.-
DIAVOLA	salame piccante	20.-
SICILIANA	aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO	23.-
CAPRICCIOSA	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.-



	<b>BIANCA</b> , 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.-
	<b>CALZONI</b>	
CLASSICO	mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	21.-
VESUVIO	mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate par-dessus	23.-
	<b>SPÉCIALES</b>	
CAPRESE	tomates et mozzarella crues, basilic, ingrédient à cru	19.-
FOCACCINA	Bianca uniquement la pâte, romarin, huile d'olive et fleur de sel	10.-
<b>Supplément</b>	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 pizzas  
sont à l'emporter  
déduction 5.00

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.-
Calzone Nutella	15.-
Double pizza Nutella	25.-

**BOISSONS**

<b>BIÈRES</b>	Nébuleuse Starling, Embuscade, Zepp, Am'Wheat	3.50
	Heineken sans alcool	4.50
<b>VINS</b>	<b>BLANC</b> Morges Vieilles Vignes, Caves de la Côte	btl 37.5cl 15.-
		btl 75cl 25.-
	<b>BLANC</b> Petites Arvine, Gilliard	btl 50cl 29.-
	<b>ROSÉ</b> Oeil de Perdrix, Les Chaumes	btl 50cl 21.-
	<b>ROSÉ</b> Rosé Piscine	btl 75cl 20.-
	<b>ROUGE</b> Gamaret Garanoir	btl 50cl 23.-
		btl 75cl 34.-
	<b>ROUGE</b> Merlot Saleggi di Losoni Ti, doc,	btl 75cl 38.-
	Merlot Angelo Delea	