

A L'EMPORTER

Horaires MA-ME-JE-VE

11h30-13h30 / 18h00-21h00

SA-DI

18h00-21h00

ENTRÉES - ANTIPASTI

Crudo San Daniele, mozzarella di bufala
et focaccia maison plat 18.-
25.-

Penne à l'amatriciana
sauce tomate, lardons, pecorino et peperoncino plat 18.50
24.-

Poulpe grillé à la plancha, pommes écrasées,
sauce chimichurri, câpres et poussière d'olives plat 19.50
27.-

Antipasto Abordage

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

Feuilles vertes de saison 7.-

Variété de salades et crudités de saison 9.-

TARTARE

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

VÉGÉTARIEN

Aubergines en parmigiana fondante au four 24.-

PÂTES et RISOTTO

Spaghetti carbonara (sans crème) 22.-

Spaghetti aux tomates cherry, basilic et sauce tomate 24.-

Carbonara de la mer - tagliolini noir (encre de seiche),
gambas, calamars, bisque et tomates cerises 32.-

Ravioli d'aubergines et scamorza, beurre à la sauge 26.-

Risotto au safran, foie gras poêlé et fruits rouges 32.-

Sur demande, nous disposons de pâtes sans gluten.

POISSON

Filets de perches meunière, sauce tartare maison,
salade verte de saison, pommes frites ou pommes nature

sur assiette 42.-
2 services 52.-

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

VIANDES

Filet de boeuf Rossini, foie gras poêlé à la fleur de sel, huile de truffe, épinards sautés et brochette de pommes de terre	49.-
Tagliata de boeuf grillé à la fleur de sel, beurre aux herbes, épices maison, variation de légumes et brochette de pommes de terre	42.-
Hamburger gourmand, 100% boeuf, oignons confits, tomate, escalope de foie gras et pommes frites	32.-
Hamburger Abordage, 100% boeuf, tomate et salade, crème de pecorino, pommes frites	28.-
Hamburger Pirate, 100% boeuf, oignons confits au balsamique, confiture d'airelles et pommes frites	28.-

GARNITURE :

Pommes frites ou tagliolini et légumes de saison

Supplément garniture 4.50

PIZZAS

LES CLASSIQUES, toutes à base de tomates et mozzarella.

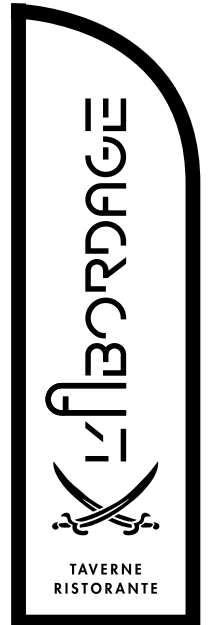
MARGHERITA	basilic et huile d'olive EVO	17.-
NAPOLI	anchois à l'huile, origan	18.-
BUFALA	mozzarella de bufala	22.-
VÉNITIENNE	jambon cuit	19.-
CALABRESE	oignons rouges de Tropea, thon et Nduja	22.-
DIAVOLA	salame piccante	20.-
SICILIANA	aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO	23.-
CAPRICCIOSA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

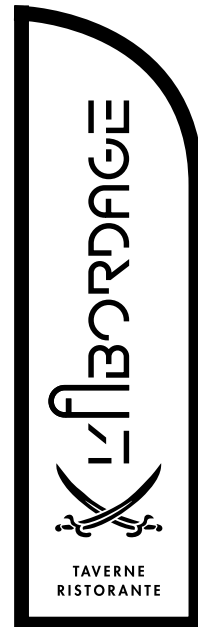
MARINARA	ail et huile d'olive EVO	15.-
VEGAN	légumes de saison	22.-
TONNO E CIPOLLA	thon et oignons	21.-

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.-



	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 pizzas
sont à l'emporter
déduction 5.00

Tous nos plats
sont à l'emporter
déduction 20%

DESSERTS

Le bocal tiramisu maison	12.50
Calzone Nutella	15.-
Double pizza Nutella	25.-

BOISSONS

MINÉRALES	Coca, Coca zéro, Fanta	4.5dl	4.50
	Jus de pommes artisanal	5dl	5.-
BIÈRES	Heineken	25cl	4.30
	Heineken sans alcool	25cl	4.50

VINS EN DÉSIRÉE

PETITE ARVINE, Gilliard Sion				50cl
PINOT NOIR du Valais Vendémiaire, Gilliard, médaille Argent				34.-
GAMARET-GARANOIR Cave de la Côte AOC				33.-
OEIL DE PERDRIX Les Chaumes AOC				28.-
				26.-

VINS BLANCS

		37.5cl	75cl	10cl
MORGES, Vieilles Vignes Terravin, Chasselas, Cave de la Côte	CH	19.50	35.-	4.80
CHASSELAS blanc la Côte «B» BIO AOC	CH		32.-	4.50
MERMETUS, Villette Dame Claire AOC, Chasselas, Chollet	CH		39.-	
FRASCATI Terre dei Griffi DOC, Malvasia Bianca, Trebbiano	I		35.-	4.80
SANCERRE LES PANSEILLOTS AC, Sauvignon blanc, Sauvignon blanc, Cave Prieuré AC, G&J Guillerault	F		65.-	
PETITE ARVINE, Trésors de Famille, Gilliard	CH		58.-	
LA PERLE Epesses Lavaux, Chasselas, Blondel AOC	CH		(70cl)48.-	6.90

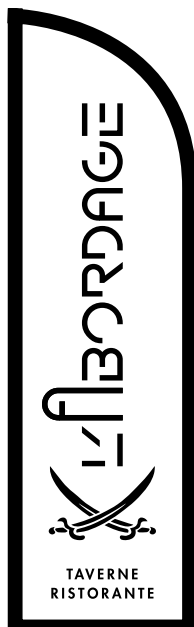
VINS ROSÉS

			75cl	10cl
CORVO ROSA - Duca di Salaparuta IGT, Nero d'Avola, Pignatello	I		33.-	
ROSÉ Piscine	F		24.-	3.50

VINS ROUGES

		37.5cl	75cl	10cl
AMARONE de la Valpolicella	CH	45.-		
GAMARET-GARANOIR La Côte AOC	CH		39.-	6.20
CHATEAUNEUF-DU-PAPE Mont-Redon AC Grenache, Syrah & Mourvèdre, famille Abeille-Fabre	F		78.-	
HUMAGNE ROUGE Les Tonneliers Valais AOC, Gilliard	CH		69.-	
MERLOT Saleggi Di Losone TI DOC, Merlot Angelo Delea	CH		44.-	
* PRIMITIVO DI MANDURIA Barrique sélection DOC, Vercesi	I		44.-	6.-
RIPASSO Le Poiane della Valpolicella DOC, Corvina & Rondinella, Bolla	I		42.-	
CABERNET SAUVIGNON, 18 mois barrique IGT, San Fabiano	I		58.-	
* AMARONE CA COATO VALPOLICELLA DOC, Ron Rondinella, Vénétie, Antolini	I		98.-	
* CLOS MOGADOR, Vi de Finca Priorat DOQ, 97 pts Parker, Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon Syrah et Merlot	E		185.-	
FADO RESERVA, regiao do Alentejo IGT, Syrah, Alicante Bouchet, Petit Verdot, Afrocheiro & Touriga nacional	PT		48.-	6.60

* quantité limitée


VINS - rabais 20%