

FILET

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

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

ENTRÉES-ANTIPASTI

Tentacules de poulpe, pommes de terre écrasées, tomate confite, olives noires, fleurs de câpres	30.-
Aubergines fondantes, variation de tomates stracciatella, huile au basilic	10.50
Feuilles vertes de saison	7.-
Variété de salades et crudités de saison	9.-

Antipasto Abordage	18.-
jambon cru, tomates séchées, saucisson sec, terrine de poissons, caponata, mozzarella fior di latte	plat 29.-

PÂTES et RISOTTO

Spaghetti carbonara (sans crème)	23.-
Linguine aux vongoles veraci, ail et persil	27.50
Paccheri aux calamars et gambas, tomates confites	29.50
Orecchiette aux tomates cerises et ricotta	24.50
Orecchiette à la cima di rapa, saucisse de porc et pecorino	26.50
Ravioli à la burrata, cima di rapa et tomates confites	29.50
Carbonara de la mer Tagliolini noir (encre de seiche), vongoles, gambas, calamars, bisque et tomates cerises	32.-
Risotto au safran, tartare de gambas de Sicile, pistaches vertes et zeste de lime	36.-

Sur demande, nous disposons de pâtes sans gluten.

TARTARES servis avec pain artisanal

Tartare de truite rose (Suisse), concombre, huile de noix, zeste de citron, poussière de piment, toasts et pommes frites	120g 26.- 200g 37.-
Tartare de boeuf traditionnel coupé au couteau, toasts et pommes frites	120g 26.- 200g 37.-

VÉGÉTARIEN

Parmigiana d'aubergines et mozzarella	25.-
---------------------------------------	------

~ Tête à Tête ~

A choix :
1/2 entrée + 1/2 pâte +
un plat de viande ou poisson,
y compris un verre de Prosecco

p.p. 79.-

VIANDES

Filet de boeuf, réduction d'oignons de Tropea au balsamique, variation de légumes et pommes frites	44.-
Burger Pirate 100% boeuf, oignons confits, tomate, salade, provola et pommes frites	28.-
Rack d'agneau en croûte de pistaches, mini ratatouille, sauce au vin rouge épicée et brochette de pommes de terre	42.-
Faux-filet de boeuf rassis sur l'os, coulis de pommes de terre, variation de légumes, crème balsamique et pommes grenailles	43.-

Supplément pommes frites ou légumes 4.50
Supplément pommes nature 3.50



POISSONS

Filets de perches 1 service 170g 42.-
meunière 2 services 300g 56.-
(Lac Léman selon arrivage)
sauce tartare maison, salade verte de saison,
pommes frites ou pommes nature

Filets de féra du Lac Léman, 38.-
sauce tomate, sauté de vongoles et
pommes nature

Tous nos pizzas
sont à l'emporter
déduction 5.00

Tous nos plats
sont à l'emporter
déduction 20%



LES ENFANTS jusqu'à 12 ans avec adulte

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

DESSERTS

Bocal tiramisu maison 12.50
Mille-feuille aux fruits frais et
crème pâtissière 12.50
Calzone Nutella 13.-
Double pizza Nutella 25.-

PIZZAS

Les classiques, toutes à base de tomates et mozzarella

MARGHERITA	basilic et huile d'olive EVO	17.50
NAPOLI	anchois à l'huile, origan	18.50
BUFALA	mozzarella de bufala	23.-
VÉNITIENNE	jambon cuit	19.50
CALABRESE	oignons rouges de Tropea, thon et Nduja	23.-
DIAVOLA	salame piccante	21.-
SICILIANA	aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO	23.50
CAPRICCIOSA	jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan	24.50
MEDITERRANEA	tomates pacchino, rucola et San Daniele	25.-
PARMIGIANA	crème d'aubergines, chips d'aubergines, tomates cerises, parmesan, basilic	23.-
SAN DANIELE	crudo San Daniele	24.-
MERGUEZ	merguez	22.-
ROMANA	jambon cuit et champignons	22.-

Sans mozzarella

MARINARA	ail et huile d'olive EVO	15.50
VEGAN	légumes de saison	22.50
TONNO E CIPOLLA	thon et oignons	21.50

E pachino, avec mozzarella fior di latte et tomates cerises

ALPINE	speck, scamorza, origan	23.50
ESTATE	rucola, parmesan	20.50
VÉGÉTARIENNE		21.50
ABORDAGE	mezza luna en calzone, ricotta, salamino, tomates cerises et truite fumée	27.-

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	27.-
4 FROMAGES	mozzarella, provola, gorgonzola, copeaux de parmesan	22.50
MORTAZA	crème de pistaches, provola, mortadella, bufala, pistaches et basilic	24.-
BELLA NAPOLI	saucisse de porc, cima di rapa	26.50

Calzoni

CLASSICO	mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	22.-
VESUVIO	mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate par-dessus	24.-
CHEF PIZZAIOLO	emmental et par-dessus à cru : bresaola, rucola, copeaux de parmesan	27.-

Spéciales

CAPRESE	tomates et mozzarella crues, basilic, ingrédient à cru	19.50
FOCACCINA	Bianca uniquement la pâte, romarin, huile d'olive et fleur de sel	10.-

Supplément

jambon cru ou mozzarella de bufala	5.-
autre ingrédient	2.-
salami piquant	3.-

ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlé toast brioché et fruits rouges	21.50
Soupe de poisson au safran croûtons à l'ail	22.50
St-Jacques flambées crème de pommes de terre et chou-fleur, dés de lardons	21.50

Suggestions du moment

PLATS

Filet de boeuf Rossini, escalope de foie gras, huile de truffe, épinards frais, pommes écrasées à la crème de truffe	52.-
St-Jacques flambées au Cognac, crème de pommes de terre et chou-fleur, vongoles sautées, dés de lardons	39.-
Le classique italien Tagliata de boeuf rassis sur l'os, rucola, parmesan, crème balsamique et pommes frites	43.-