

ENTRÉES-ANTIPASTI

Variation de tomates cerises et stracciatella, perles de balsamique et focaccia maison	plat	11.90 18.50
Aubergines fondantes, variation de tomates stracciatella, huile au basilic		12.90
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) guancialetta et pancetta		25.-
Linguine aux vongoles veraci, ail et persil		28.50
Spaghetti au pesto maison, stracciatella et jambon San Daniele croustillant		27.-
Paccheri aux calamars, gambas et tomates confites		31.-
Ravioli à la burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan DOP		29.50
Carbonara de la mer Tagliolini noir (encre de seiche), vongoles, gambas, calamars et tomates cerises		32.50
Risotto au pesto maison, tartare de gambas de Sicile, miettes d'olives et zeste de citron		36.50

Sur demande, nous disposons de pâtes sans gluten.

TARTARES servis avec pain artisanal

Tartare de truite saumonée (Suisse), zeste de citron, huile de noix, guacamole maison, toast et pommes frites	120g 200g	27.- 38.-
Tartare de boeuf traditionnel coupé au couteau, toasts et pommes frites	120g 200g	27.- 38.-

Suggestion du moment

Salade César mesclun, poulet, sauce moutarde, croûtons et parmesan		24.50
Jambon cru San Daniele et melon de Cavaillon	entrée plat	17.- 26.-
Vitello tonnato bouquet de mesclun et pommes frites		29.50
Salade de poulpe pommes de terre et olives		29.50



VIANDES

Burger Pirate 200g 100% boeuf Angus, caviar d'aubergines, tomates, salade, provola fumé et pommes frites		29.-
Filet d'agneau en croûte de pistaches, mini ratatouille, sauce au vin rouge épicée et pommes de terre grenaille		43.50
Tagliata de boeuf rassis sur l'os (Suisse), rucola, tomates cerises, parmesan, crème balsamique et pommes frites		44.50
<i>Supplément pommes frites ou légumes</i>		<i>4.50</i>
<i>Supplément pommes nature</i>		<i>3.50</i>

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

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

TÊTE À TÊTE : à choix : 1/2 entrée + un plat + un dessert, y compris un verre de Prosecco p.p. 79.-

POISSON

Filets de perches meunière 170g 43.50
(Lac Léman selon arrivage)
sauce tartare maison, salade verte de saison,
pommes frites ou pommes nature

VÉGÉTARIEN

Parmigiana d'aubergines 25.-
et mozzarella

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 rouges frais et
crème pâtissière 13.50
Calzone Nutella 14.-
Double pizza Nutella 25.-
Panna cotta aux fruits rouges
(sans gélatine) 12.50

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	23.50
VÉNITIENNE	jambon cuit	20.-
CALABRESE	oignons rouges de Tropea, thon et Nduja	23.-
DIAVOLA	salami piquant	21.90
SICILIANA	aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO	23.50
CAPRICCIOSA	jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan	25.-
MEDITERRANEA	tomates pacchino, rucola et San Daniele	25.50
PARMIGIANA	crème d'aubergines, chips d'aubergines, tomates cerises, parmesan, basilic	23.50
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	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	légumes	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	25.50
MONTANARA	salami piquant, champignons frais, mozzarella fumée, crème de truffe blanche d'été	27.50
4 FROMAGES	mozzarella, provola, gorgonzola, copeaux de parmesan	22.50
MORTAZA	crème de pistaches, provola, mortadella, bufala, pistaches et basilic	24.50

Calzoni

CLASSICO	mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	22.-
VESUVIO	mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate par-dessus	24.50
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.-
stracciatella	5.-