

ENTRÉES-ANTIPASTI

Artichauts poêlés, crème de pommes de terre, oeuf poché, pain croustillant et piment d'espelette	23.50
Feuilles vertes de saison	7.-
Variété de salades et crudités de saison	9.-
Saint-Jacques flambées, crème de pommes de terre et chou-fleur, jambon cru San Daniele croustillant	21.50
Arancini végétarien Black sur lit de sauce tomate, basilic croustillant	12.90

Antipasto Abordage	20.50
jambon cru, tomates séchées, saucisson sec, terrine de poissons, caponata, mozzarella fior di latte	plat 30.50

TARTARES servis avec pain artisanal

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

L'ABORDAGE
TAVERNE
RISTORANTE

TÊTE À TÊTE

à choix :
1/2 entrée + un plat + un dessert,
y compris un verre de Prosecco

p.p. 79.-

PÂTES et RISOTTO

Linguine aux vongoles veraci, ail et persil	28.50
Gnocchi à la courge, gorgonzola et piment d'espelette	26.50
Mafaldine au ragoût de boeuf et pecorino	28.50
Ravioli à la burrata au Cacio e Pepe et pistaches vertes	29.80
Carbonara de la mer Tagliolini noir (encre de seiche), vongoles, gambas, calamars et tomates cerises	32.80
Risotto au safran, saint-jacques et vongoles veraci, zeste de citron	43.-
Fettuccine au homard et tomates cerises -quantité limitée-	38.-

Sur demande, nous disposons de pâtes sans gluten.

VIANDES

Burger Pirate 200g 100% boeuf Angus, caviar d'aubergines, tomates, salade, provola fumé et pommes frites	29.-
Filet de boeuf rassis sur l'os, réduction de sauce au vin rouge, variation de légumes et pommes grenaille	45.50
Côte de veau CH 300g sur lit d'épinards frais et pommes de terre à la crème de truffe	46.50
Filet d'agneau Black IRL en croûte d'herbes, mini ratatouille, croquette de riz	48.-

Supplément pommes frites ou légumes 4.50
Supplément pommes nature 3.50

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

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

POISSON

Filets de perches meunière 170g 43.80
(Lac Léman selon arrivage)
sauce tartare maison, salade verte de saison,
pommes frites ou pommes nature

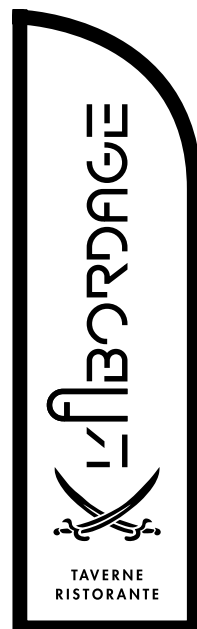
Saint-Jacques flambées, crème de 42.50
pommes de terre et chou-fleur, jambon cru
San Daniele croustillant, pommes frites

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 13.50
crème pâtissière

Calzone Nutella 14.-

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

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.-