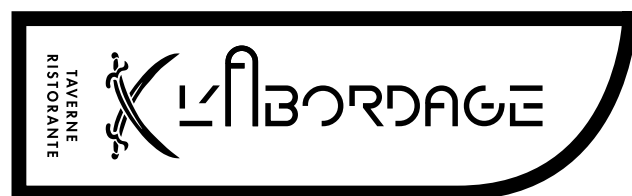


# LE R G O S

## Entrées - Antipasti

FEUILLES VERTES DE SAISON		7.50
VARIÉTÉ DE SALADES ET CRUDITÉS DE SAISON		9.80
TENTACULE DE POULPE	120g	21.-
sur coulis de pommes de terre et Nduja calabraise	200g	32.-
COEURS D'ARTICHAUTS		19.50
sur coulis de pommes de terre, oeuf poché, et croûtons à l'ail		
<b>ANTIPASTO ABORDAGE</b>		22.20
jambon cru, tomates séchées, saucisson sec, terrine de poissons, caponata, mozzarella fior di latte	plat	32.20



## Viandes

BURGER PIRATE 100% boeuf Angus, caviar d'aubergines, tomates, salade, provola fumé et pommes frites	200g	30.80
<b>BURGER ABORDAGE</b> 100% boeuf Angus, légumes grillés, bufala	200g	31.-
FILET DE BOEUF (CH)		46.90
sauce aux oignons rouges confits au balsamique, variation de légumes et pommes frites		
TAGLIATA DE FAUX-FILET DE BOEUF (maturation minimum 35 jours) sur lit de rucola, tomates cherry, parmesan et pommes frites		46.-
Supplément pommes frites ou légumes		5.50
Supplément pommes nature		3.50
Sauce aux morilles		5.50

## Tartares

TARTARE DE SAUMON	120g	28.50
au guacamole maison, toasts aux céréales, pommes frites	200g	39.50
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL	120g	28.50
coupé au couteau, toasts aux céréales, pommes frites	200g	39.50

## Poisson

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE (Lac Léman selon arrivage) sauce tartare maison, salade verte de saison, pommes frites ou pommes nature	170g	46.80
--	------	-------

## Pâtes & Risotto

Pasta fresca de Guido Délices

LINGUINE AUX VONGOLES VERACI ail et persil	31.50
RAVIOLI ARTISANAL BURRATA ET GAMBAS sautés aux vongoles veraci, zeste de citron - <b>quantité limitée</b> -	36.-
CARBONARA CLASSIQUE guanciale, pecorino et poivre	28.50
CARBONARA DE LA MER tagliolini noir (encre de seiche), vongoles, gambas, calamars et tomates cerises	33.50
MAFALDINE AU RAGOÛT DE BOEUF et pecorino	29.50
RISOTTO CARNAROLI AUX VONGOLES VERACI courgettes marinées à l'huile d'olive et menthe, rubiola	34.-

Sur demande, nous disposons de pâtes sans gluten Liggs.

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** 82.- p.p.

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

## Végétarien

PARMIGIANA D'AUBERGINES ET MOZZARELLA 26.80

### Les enfants jusqu'à 12 ans avec adulte

SPAGHETTI AUX TOMATES 12.-

MINI PIZZA MARGHERITA 12.-

NUGGETS DE VOLAILLE FRITS et légumes 12.-

## Desserts

BOCAL DE TIRAMISU maison 12.50

MILLE-FEUILLE aux fruits rouges frais  
et crème patissière 13.80

CALZONE NUTELLA 14.80

## A L'EMPORTER

Tous nos plats : déduction 20%

Toutes nos pizzas : déduction 5.-

## Pizzas

**Les classiques**, toutes à base de tomates et mozzarella.....

MARGHERITA	basilic et huile d'olive extra vierge	18.50
NAPOLI	anchois à l'huile, origan, câpres	19.80
BUFALA	mozzarella de bufala	24.50
VÉNITIENNE	jambon cuit	21.50
CALABRESE	oignons rouges de Tropea, thon et Nduja	24.-
DIAVOLA	salami piquant	22.90
SICILIANA	aubergines, tomates séchées, huile d'olive extra vierge	24.50
CAPRICCIOSA	jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan	26.-
MEDITERRANEA	tomates pacchino, rucola et San Daniele	26.50
PARMIGIANA	crème d'aubergines, chips d'aubergines, tomates cerises, parmesan, basilic	24.50
SAN DANIELE	crudo San Daniele	25.20
MERGUEZ	merguez	23.-
ROMANA	jambon cuit et champignons	23.-

**Sans mozzarella**.....

MARINARA	ail et huile d'olive extra vierge	16.50
VEGAN	légumes	23.50
TONNO E CIPOLLA	thon et oignons	22.50

**E pachino**, avec mozzarella fior di latte et tomates cerises.....

ALPINE	speck, scamorza, origan	24.50
ESTATE	rucola, parmesan	21.50
VÉGÉTARIENNE	légumes	22.50
<b>ABORDAGE</b>	mezza luna en calzone, ricotta, salamino, tomates cerises et truite fumée	28.-

**Bianca**, toutes sans tomate et avec mozzarella.....

REGINA	rucola, parmesan, jambon San Daniele	26.50
MONTANARA	salami piquant, champignons frais, mozzarella fumée, crème de truffe blanche d'été	28.50
4 FROMAGES	mozzarella, provola, gorgonzola, copeaux de parmesan	24.-
MORTAZA	crème de pistaches, provola, mortadella, bufala, pistaches et basilic	26.-
CHEF PIZZAIOLO	crème de truffe, burrata fumée, champignons, bresaola	29.50

**Calzoni**.....

CLASSICO	mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	23.-
VESUVIO	mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate par-dessus	25.50

**Spéciales**.....

CAPRESE	tomates et mozzarella de bufala, basilic, ingrédient à cru	20.50
FOCACCINA	Bianca uniquement la pâte, romarin, huile d'olive et fleur de sel	12.-

Supplément	jambon cru, mozzarella de bufala, bresaola ou burrata	6.-
	salami piquant	4.-
	autre ingrédient	3.-

Sur demande, nous disposons de pizza sang gluten  
(contient de petite quantité de gluten). 3.-

