

LA CARTE
DE NOTRE *restaurant*

Eveil des Papilles

	1/2	Portion
Salade Verte <i>Salade accompagnée de notre vinaigrette maison</i>	4.50	7.-
Salade Mêlée <i>Roquette, carottes, maïs, betteraves et tomates, accompagnées de notre vinaigrette maison</i>	6.50	11.-
Salade César <i>Salade iceberg, poulet grillé, copeaux de Grana Padano, oeuf dur, croûtons dorés et sauce César maison</i>	18.-	29.-
Salade de Fruits de Mer <i>Calamars, moules, poulpe et crevettes marinées</i>	18.-	29.-
Instant Burrata <i>Roquette fraîche, tomates cerises, olives noires et pesto au basilic</i>		24.-
Tagliere Italiano <i>Sélection de charcuteries et fromages italiens, accompagnée de gnocco fritto (pâte frite)</i>		27.-
Carpaccio de Filet de Boeuf <i>Fines tranches de filet de bœuf mariné, accompagnées de copeaux de Parmesan</i>		25.-
Velouté à la Truffe <i>Crème onctueuse de pommes de terre délicatement parfumée à la truffe</i>		19.-
Poulpe Grillé <i>Avec huile d'olive extra vierge parfumé à l'ail</i>		19.-
Toasts au Foie Gras Poêlé <i>Oignons caramélisés, cèpes, copeaux de Parmesan et réduction de balsamique</i>	18.-	29.-



À découvrir cette saison

	1/2	Portion
Rosbeef Froid <i>Roquette, copeaux de Parmesan, crème de balsamique et sauce tartare, accompagné de frites</i>		28.-
Vitello Tonnato <i>Fines tranches de veau servies avec une délicate sauce au thon</i>	18.-	29.-
Parmigiana d'Aubergines de la Nonna <i>Aubergines fondantes, tomates et basilic, recette traditionnelle des Pouilles</i>	23.-	28.-
Tartare de Thon <i>Tartare de thon mariné au citron accompagné de tomates fraîches et de concombre</i>		35.-
Tagliatelles à la Truffe <i>Pâtes fraîches aux œufs, beurre noisette et truffe fraîche</i>		36.-
Tagliatelles aux Morilles <i>Sauce crémeuse aux morilles fraîches</i>		36.-



Nos Pâtes Gourmandes

A'Carbonara 25.-
Spaghetti enrobés d'une crème de pecorino, jaune d'œuf et guanciale croustillant

Spaghetti aux Fruits de Mer 32.-
Délicatement sautés, garnis de fruits de mer sélectionnés

Spaghetti aux Palourdes 25.-
Aux palourdes fraîches, relevées d'un jus iodé

Spaghetti à la Tomate Cerise Fraîche 22.-
Délicatement sautés dans une sauce de tomates cerises fraîches confites

Tagliatelle à la Bolognaise 23.-
Pâtes fraîches accompagnées d'une sauce bolognaise mijotée

Calamarata Alla Giulio 29.-
Pâtes généreuses, sauce bolognaise, crème de champignons et lardons

Saveurs du Salento 29.-
Orecchiette aux cima di rapa et saucisse parfumée au fenouil

Maccheroni "Couleurs d'Italie" 25.-
Trofie, pesto de basilic, burrata crémeuse et tomates fraîches

Orecchiette à la Tradition 25.-
Pâtes orecchiette accompagnées de délicates boulettes de bœuf, mijotées lentement dans une sauce tomate parfumée

Lunettes à la Truffe 30.-
Pâtes farcies à la ricotta truffée, délicatement préparées

Pâtes sans gluten + 5.-
Penne ou spaghetti au choix



Nos Créations de Risotto

Risotto aux Cèpes et Speck 29.-

Crémeux et parfumé, accompagné de speck légèrement fumé, beurre onctueux, parmesan affiné et persil frais

Risotto aux Queues de Langoustes 36.-

Crémeux et parfumé, servi avec des queues de langoustes tendres, délicatement relevé d'une touche de citron

Risotto à la Tomate et Crevettes 28.-

Riz crémeux accompagné de crevettes tendres et d'une sauce tomate parfumée

Nos Burgers

Cheeseburger 29.-

Steak haché de bœuf, lardons, scamorza fumée, oignons, tomate, salade et sauce cocktail

Supplément de Viande + 5.-

Végétarien 26.-

Légumes de saison, mozzarella, oignons caramélisés et tomate

Accompagné de :

Salade fraîche et frites croustillantes



Plaisir de la Viande

Côtelettes d'Agneau	36.-
<i>Purée de pommes de terre et sauce au Barolo (environ 320gr)</i>	
Filet de Fassona (selon disponibilité)	49.-
<i>Filet de bœuf du Piémont grillé (environ 250gr)</i>	
<i>Option Rossini avec foie gras poêlé +6.-</i>	
Filet de Boeuf	46.-
<i>(environ 200gr)</i>	
Filet de Boeuf Rossini	52.-
<i>Avec foie gras poêlé (environ 200gr)</i>	
Tagliata de Boeuf	42.-
<i>Roquette, chips de fromage, tomates cerises et vinaigre balsamique</i>	
Entrecôte de Boeuf	46.-
<i>(environ 250gr)</i>	
Tartare de Boeuf au Couteau	37.-
<i>Servi avec salade croquante, frites dorées et toasts croustillants</i>	
Escalopes de Veau au Citron	38.-
<i>Fines tranches de veau avec sauce citron et persil (environ 200gr)</i>	
Saucisses Grillées "Saveurs du Sud"	26.-
<i>Saucisses maison à la viande de porc, parfumées aux graines de fenouil</i>	
Les Sauces	
Café de Paris	5.-
Manoir (persil, ail, herbes italiennes)	6.-
Poivre Vert	7.-
Morilles	9.-

Accompagné de :

Frites, tagliolini au beurre, purée de pommes de terre et salade de saison



Délices de la Mer

Gamberi Rossi	42.-
<i>Gambas rouges de la Méditerranée grillées</i>	
Friture Méditerranéenne	38.-
<i>Calamars, gambas, petites seiches et mayonnaise au citron</i>	
Filet de Bar Grillé	39.-
<i>Sauce vierge aux échalotes, herbes fraîches et citron</i>	
Filets de Perche du Lac Léman (selon disponibilité)	46.-
<i>Fraîchement pêchés, servis avec frites et sauce tartare</i>	
Poulpe Grillé	39.-
<i>Accompagné d'une brunoise de légumes et de gingembre frais</i>	
La Coupe du Manoir	42.-
<i>Gambas, calamars, moules et palourdes avec sauce tomate servis dans une coupe de pâte à pizza</i>	
Moules Marinées (selon disponibilité)	33.-
<i>Moules marinées au vin blanc, herbes aromatiques, ail et tomate</i>	

Accompagné de :

Frites, tagliolini au beurre, purée de pommes de terre et salade de saison



L'Art de la Pizza

Focaccia	11.-
<i>Pâte à pizza nature, huile d'olive, romarin, origan et sel</i>	
Marinara	12.-
<i>Sauce tomate, ail, origan, basilic</i>	
Margherita	16.-
<i>Sauce tomate, mozzarella</i>	
La Parmigiana	23.-
<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic frais</i>	
Americana	20.-
<i>Sauce tomate, mozzarella, wurstels et frites</i>	
Romana	22.-
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons</i>	
Thon et oignons	22.-
<i>Sauce tomate, mozzarella, thon, oignon</i>	
Napoli	22.-
<i>Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois</i>	
Diavola	22.-
<i>Sauce tomate, mozzarella, salami piquant</i>	
Végétarienne	22.-
<i>Mozzarella, légumes de saison</i>	
Bufalina	24.-
<i>Sauce tomate, mozzarella de bufala, basilic</i>	
Sicilienne	23.-
<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée</i>	
4 Saisons	25.-
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives</i>	



Picantissima

24.-

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, nduja, gorgonzola

Calzone

24.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons et œuf

Parma

25.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette

Merguez

25.-

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, merguez

Frutti di Mare

28.-

Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer



Pizza Bianca

(Pizza Blanche - sans sauce tomate)

Asiatica <i>Mozzarella, gorgonzola, poire, noix, miel</i>	24.-
Saumon <i>Mozzarella, saumon fumé, courgettes et straciatella</i>	24.-
4 Fromages <i>Mozzarella, gorgonzola, scamorza, pecorino</i>	22.-
Giorgino <i>Mozzarella, cèpes, lard et fromage caciocavallo</i>	26.-
Bologna <i>Mozzarella, mortadelle, burrata, pistaches</i>	24.-
Baciami <i>Mozzarella, gorgonzola, tomate, oignons rouges, roquette</i>	22.-
Bella Puglia <i>Mozzarella, tomates cerises, jambon cru, burrata</i>	26.-
Tartufata <i>Mozzarella, jambon cuit et crème de truffe</i>	26.-
Bresaola <i>Mozzarella, bresaola, roquette, copeaux de parmesan</i>	25.-

Ingrédients supplémentaires :

<i>Petit supplément</i>	Offert
<i>À partir de deux suppléments</i>	+2.-
<i>Oeuf</i>	+2.-
<i>Salami</i>	+2.-
<i>Burrata, bufala et jambon cru</i>	+5.-
<i>Pizza au choix sans gluten</i>	+5.-



Nos spécialités Suisses

	100 gr	150 gr
Viande Séchée	20.-	28.-
Croûte au Fromage		23.-
Croûte au Fromage et Jambon		25.-
Croûte "Le Manoir du Vignoble"		28.-
<i>Fromage, oignons, lard et oeuf</i>		
Trilogie de Fromages du Terroir (selon disponibilité)		15.-
<i>Sélection au choix de notre chariot</i>		
Fondue Moitié-Moitié (200gr)		24.-
Fondue Valaisanne à la Tomate (200gr)		26.-

A Partager (minimum 2 personnes)

Fondue Chinoise	39.-
<i>250 g de bœuf</i>	
Fondue Glareyarde	42.-
<i>Bœuf mariné aux herbes alpines et aux épices</i>	
Charbonnade	46.-
<i>Bœuf, cheval, poulet, dinde et lard</i>	
Supplément de Viande	15.-
<i>150 gr</i>	

Accompagné de :

Frites

Sauces : Ail, Tartare, Cocktail et Curry



Menu Mini Gourmets

Penne à la Sauce Tomate	11.-
Penne à la Bolognaise	15.-
<i>Viande de boeuf</i>	
Poulet Pané Maison	14.-
<i>Avec frites</i>	
Assiette de Jambon Cuit	14.-
<i>Avec frites</i>	
Pizza Ourson	14.-
Cheeseburger	15.-
<i>Steak de boeuf environ 80gr, fromage cheddar et sauce cocktail</i>	
Portion de Frites	5.-



Cher Client

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances,
nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur
simple demande de votre part.

Provenance de nos viandes :

Boeuf : Suisse / Paraguay
Veau : Suisse
Canard : France
Poulet : Suisse
Dinde : Hongrie
Porc : Suisse
Cheval : Argentine
Agneau : Australie / Nouvelle-Zélande

Provenance de nos poissons :

Gambas : Argentine et Vietnam
Moules : Espagne, France et Italie
Petite seiche : Vietnam
Palourdes : Portugal
Bar : Espagne
Calamars : Groenland et Océan Pacifique

