

Nos consommés

Consommé nature	6.50
Consommé à l'oeuf	7.50
Consommé au Porto	8.-
Soupe aux légumes	9.-

Nos Salades

	<i>½ portion</i>	<i>1/1 portion</i>
Salade verte		5.-
Salade mêlée		8.-
Salade de tomates et oignons (<i>huile d'olives et vinaigre</i>)		8.-
Salade « Vieux-Vernier » (<i>verte, champignons, anchois, tomates, vinaigrette</i>)		10.-
Salade de saison aux lardons	11.-	20.-
Salade « Suisse » (<i>Gruyère, jambon, œufs, oignons</i>)	14.-	22.-
Salade « Romaine » (<i>tomates, mozzarella, huile d'olives</i>)	14.-	22.-
Salade de fruits de mer	14.-	24.-

Nos Entrées

	<i>½ portion</i>	<i>1/1 portion</i>
Antipasto « Maison »	12.-	20.-
Carpaccio à la « Piémontaise »	12.-	20.-
Carpaccio de saumon frais	12.-	20.-
Cocktail de crevettes (<i>sauce Calypso</i>)		21.-
Escargots de Bourgogne	<i>½ douzaine</i>	12.-
	<i>1 douzaine</i>	21.-
Cassiolette de crevettes à l'ail et piment		20.-
Assiette « Italienne »	14.-	22.-
(<i>jambon cru, salami calabrais, panachetta, mozzarella</i>)		
Assiette « Valaisanne »	14.-	24.-
(<i>Viande séchée, jambon cru, panachetta, gruyère</i>)		
Assiette de viande séchée	15.-	25.-

Tous repas pris sans consommation de boissons sera majoré de Fr. 2.50

TVA 8 % comprises

Nos pizzas au feu de bois

Margherita	(tomates, mozzarella, origan)	16.-
Napoletana	(tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan)	19.-
Paesana	(tomates, mozzarella, oignons, lard fumé, œuf, origan)	20.-
Calzone	(tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, origan)	19.-
Vulcano	(tomates, mozzarella, merguez, origan)	18.-
Bersagliera	(tomates, mozzarella, Grana Padano, œuf, olives, origan)	18.-
Vieux-Vernier	(tomates, mozzarella, thon, oignons, ail, origan)	18.-
Forestiera	(tomates, mozzarella, champignons frais, câpres, origan)	19.-
Capricciosa	(tomates, mozzarella, jambon, œuf, olives, champignons frais, câpres, origan)	20.-
Sicilienne	(tomates, mozzarella, thon, poivrons, olives, origan)	19.-
Primavera	(tomates, mozzarella, jambon, tomates fraîches, ail, origan)	19.-
Diable	(tomates, mozzarella, jambon, piment piquant, ail, origan)	18.-
Pizzaiolo	(tomates, mozzarella, champignons frais, artichauts, poivrons, tomates fraîches, origan)	20.-
Quattro Stagioni	(tomates, mozzarella, jambon, câpres, poivrons, champignons frais, origan)	20.-
Romana	(tomates, mozzarella, jambon cru du pays, origan)	22.-
Marinara	(tomates, mozzarella, crevettes, vongoles, câpres, ail, origan)	20.-
Aux 4 fromages	(tomates, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Grana Padano, origan)	21.-
Aux Bolets	(tomates, mozzarella, bolets, ail, origan)	23.-
Au saumon	(tomates, mozzarella, saumon frais, oignons, câpres, origan)	22.-
Du Patron	(tomates, mozzarella, oignons, olives, tranches de bœuf, origan)	23.-
Calabraise	(tomates, mozzarella, salami piquant)	22.-
Prosciutto	(tomates, mozzarella, jambon, olives, origan)	18.-
Tropicale	(tomates, mozzarella, jambon, ananas, origan)	20.-
Carmen	(tomates, mozzarella, aubergines, oignons, ail, origan)	20.-
Méditerranéa	(tomates, mozzarella, thon, crevettes, anchois, ail, origan)	23.-
Torino	(tomates, mozzarella, jambon, champignons)	19.-
Mare et Monte	(tomates, mozzarella, thon, champignons)	19.-
Sangiovese	(tomates, mozzarella, thon, jambon, œuf)	20.-

Nos pizzas pour enfants

Arlechino	(tomates, mozzarella, jambon, origan)	13.-
Pinocchio	(tomates, mozzarella, champignons frais, origan)	13.-

Nos pâtes

Spaghetti aglio, olio, è peperoncino	16.-
Spaghetti napolitaine	17.-
Spaghetti bolognaise	18.-
Spaghetti al pesto	21.-
Spaghetti alla siciliana (<i>lard fumé, œufs</i>)	19.-
Spaghetti carbonara	23.-
Spaghetti all'cartoccio (<i>fruits de mer</i>)	25.-
Tagliatelle all'arabiatta (<i>tomates, poivrons et piment</i>)	19.-
Tagliatelle au saumon (<i>saumon cuit, tomates et crème</i>)	22.-
Tagliatelle Vieux-Vernier (<i>jambon et crème</i>)	22.-
Tagliatelle aux bolets	26.-
Tagliatelle à la romana (<i>lardons, bolets, crème</i>)	26.-
Tortellini à la crème	22.-
Tortellini al pesto	23.-
Penne à la crème et Gorgonzola	24.-
Penne à la siciliana (<i>gratinées – aubergines, huile d'olives, ail, tomates</i>)	23.-
Penne Forêt-Noire (<i>gratinées – cornes d'abondance, champignons frais, sauce tomates et crème</i>)	24.-
Cannelloni à la viande	23.-
Cannelloni aux épinards et ricotta	23.-
Risotto à la « Piémontaise » (<i>aux bolets</i>) (<i>min. 2 pers. – env. 20 min.</i>)	27.- p.pers.

Nos poissons

Escalope de saumon frais grillée (<i>riz et légumes, sauce tartare</i>)	28.-
Escalope de saumon frais à l'armoricaine (<i>riz et légumes</i>)	30.-
Filets de perche meunière (<i>pommes frites, salade mêlée, sauce tartare</i>)	32.-
Crevettes grillées à l'ail (<i>riz et légumes</i>)	32.-
Crevettes au curry (<i>riz et salade verte</i>)	32.-

Nos viandes

Viande de boeuf

Steak grillé (<i>beurre « maison », frites et légumes</i>)	26.-
Steak au poivre vert (<i>frites et légumes</i>)	28.-
Entrecote nature (<i>frites et légumes</i>)	33.-
Entrecote aux bolets (<i>frites et légumes</i>)	35.-
T-Bone Steak (<i>env. 300 gr.</i>) (<i>pommes sautées au paprika, légumes</i>)	38.-
Steak tartare « <i>coupé au couteau</i> » (<i>toast et beurre</i>)	34.-
Fondue chinoise (<i>min.2 pers</i>) 400 gr. par pers.	36.-

Viande de veau

Paillard de veau (<i>frites et légumes</i>)	34.-
Escalope viennoise (<i>frites et légumes</i>)	35.-
Emincé de veau au curry (<i>riz et salade mêlée</i>)	36.-
Saltimboca à la Romana (<i>risotto, légumes</i>)	36.-
Picatta milanaise (<i>spaghetti, sauce tomates, salade mêlée</i>)	36.-

Viande de porc

Filet de porc à la moutarde (<i>frites et légumes</i>)	28.-
Escalope de porc panée (<i>frites, salade verte</i>)	28.-

Viande d'agneau

Côtes d'agneau <i>sauce café de Paris</i> (<i>pommes sautées au Paprika et légumes</i>)	29.-
---	------

Spécialité « maison »

Grillade mixte (bœuf, agneau, porc, poulain) (<i>beurre maison, pommes sautées au Paprika, légumes</i>)	33.-
--	------

Provenance de nos viandes

Bœuf : Suisse,, Brésil
Veau : Suisse
Porc : Suisse
Agneau : Suisse, Nouvelle-Zélande
Poulain : Argentin

Vins blancs ouverts et en pots 50 cl

Chasselas de Satigny (Domaine des Abeilles d'Or)	1 dl	3.10
Mont-sur-Rolle	1 dl	3.30
Chardonnay	50 cl	25.-
Johannisberg	50 cl	24.-

Vins rosés ouverts et en pots 50 cl

Rosé d'Espagne	1.dl	3.00
Œil-de-Perdrix (Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly)	50 cl	24.-
Rosé de Provence	50 cl	18.-
Rosé Italien	50 cl	18.-

Vins rouges ouverts et en pots 50 cl

Côte du Rhône	1 dl	3.10
Gamay de Satigny	1 dl	3.10
Goron	1 dl	3.30
Bordeaux	50 cl	24.-
Dôle	50 cl	22.-
Brouilly	50 cl	24.-
Bourgogne	50 cl	24.-
Saint-Amour	50 cl	24.-
Rioja (M.C.O.)	50 cl	25.-
Chianti	50 cl	18.-
Montepulciano	50 cl	18.-
Barbera d'Asti	50 cl	24.-
Merlot del Piave	50 cl	18.-
Nero d'Avola	50 cl	22.-

Vins blancs en bouteilles 75 cl

Pinot gris (Les Abeilles d'Or)	75 cl	33.-
Chardonnay «fût de chêne» (Les Abeilles d'Or)	75 cl	42.-
Chardonnay (Domaine des Pendus)	75 cl	38.-
Aligoté (Domaine des Pendus)	75 cl	38.-
Albarino Burgans	75 cl	40.-

Vins rosés en bouteilles 75 cl

Œil-de-Perdrix (Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly)	75 cl	36.-
Œil-de-Perdrix (Neuchâtel)	75 cl	48.-
Côte de Provence (Château Minuty)	75 cl	42.-
Faustino V (Espagne)	75 cl	40.-
Mateus pétillant (Portugal)	75 cl	28.-

Vins rouges en bouteilles 75 cl

Genève

Pinot noir	(domaine des Abeilles d'Or, Chouilly)	75 cl	38.-
Pinot noir	(domaine des Pendus, Satigny)	75 cl	38.-
Pinot noir	(domaine des Abeilles d'Or – fût de chêne)	75 cl	42.-
Syrah	(domaine des Pendus)	75 cl	46.-
«Douce Noire »	(Assemblage de nobles cépages élevés en fûts de chêne) (domaine des Abeilles d'Or)	75 cl	64.-
«Le Passeur »	(Assemblage Cabernet, Merlot, Gamaret AOC premier cru côteaux de Peney 2007)	75 cl	56.-

Côte du Rhône

Crozes Hermitage	(MDC)	75 cl	48.-
Château-Neuf-du-Pape		75 cl	64.-

Beaujolais

Brouilly		75 cl	42.-
Fleurie		75 cl	48.-

Bourgogne

Nuit-Saint-Georges	(Côte de Nuits)	75 cl	95.-
--------------------	-----------------	-------	------

Bordeaux

Château Beau Site	(Saint Estèphe MDC)	75 cl	70.-
-------------------	---------------------	-------	------

Verona/Venetie

Valpolicella Classico		75 cl	42.-
Amarone	(Villa Borghetta)	75 cl	75.-

Toscane

Chianti Classico	(doc) mo	75 cl	44.-
------------------	----------	-------	------

Arbruzzes

Montepulciano d'Arbruzzo	(doc6)	75 cl	44.-
--------------------------	--------	-------	------

Piemonte

Barbera d'Asti	(doc6)	75 cl	44.-
----------------	--------	-------	------

Sardeigna

Cannonau	(doc6)	75 cl	42.-
----------	--------	-------	------

Sicile

Nero d'Avola		75 cl	44.-
--------------	--	-------	------

Portugal

Quinta da Avelada		75 cl	38.-
Monte Velho		75 cl	40.-
Quinta Da Espiga Extremadura		75 cl	36.-

Espagne

Faustino V Reserva	(rioja)	75 cl	43.-
Faustino I Reserva	(rioja)	75 cl	51.-
Marques de Riscal Reserva		75 cl	54.-
Pata Negra G.Reserva		75 cl	40.-
Navarra Fortius		75 cl	45.-
Ebeia de Portia	(Ribera del Duero)	75 cl	48.-
Vina do Campo	(Ribeiro . Orense)	75 cl	42.-

Minérales et boissons en bouteilles

Henniez verte	50 cl	5.50
San Pellegrino	50 cl	5.50
Vittel	50 cl	5.50
Passuger	35 cl	4.50
Coca cola	33.cl	4.50
Coca cola light	33 cl	4.50
Coca zero	33 cl	4.50
Fanta	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
Jus de pommes	33 cl	4.50
Sinalco	33 cl	4.50
Rivella rouge, bleu	33 cl	4.50
Evian	25 cl	3.80
Schwepps tonic, lemon	20 cl	4.-
Perrier	20 cl	4.50
Orangina	25 cl	4.50
Bitter rouge	10 cl	4.50
Nectar - pêche, orange, abricot, ananas, tomates	20 cl	4.50
Thé froid	30 cl (verre)	4.-
Thé froid	50 cl (verre)	5.50

Boissons moins chères

Lait	20 cl (verre)	2.80
Thé Froid	20 cl (verre)	2.80
Henniez	20 cl (verre)	2.80
Limonade	20 cl (verre)	2.80

Bières pression Feldschlösschen Hopfenperle

Galopin	20 cl	3.10
Bière	30 cl	4.-
Canette	50 cl	6.20

Bières en bouteilles

Carlsberg	25 cl	5.-
Bière sans alcool	33 cl	5.50

Boissons chaudes

Café		3.40
Thé-inffusions		3.10
Renversé		3.50
Chocolat		3.50
Capuccino		3.50
Carajillo		8.-

Apéritifs de 16 à 45°

Pastis, Ricard	2 cl	3.30
Martini rouge, blanc	4 cl	5.-
Martini - Bière		7.-
Cynar	4 cl	5.-
Campari	4cl	5.-
Campari – orange		7.-
Appenzeller	4 cl	6.-
Porto blanc, rouge	4 cl	5.-
Suze	4 cl	5.-
Kir (<i>coupe</i>)	1 dl	5.-
Kir Royal (<i>coupe</i>)	1 dl	12.-

Whiskies 4cl

Johnny Walker red	11.-
Ballantine's	11.-
J.B.	11.-

12 ans

Johnny Walker black	15.-
Glenfiddich	15.-
Jack Daniel's	15.-
Chivas Regal	15.-
Four Roses	15.-

Champagne

Mumm Cordon Rouge brut	120.-
------------------------	-------

Spiritueux/Liqueurs et cognacs

17° à 55° - 2.5 cl

Amaretto Saronno	8.-
Bailey's	8.-
Williamine	8.-
Williamine liqueur	8.-
Abricotine	8.-
Abricot liqueur	8.-
Pommes	8.-
Manzana	4 cl 8.-
Pruneaux	8.-
Grand Marnier	8.-
Marie-Brizard	8
Liqueur 43	8.-
Sambuca	8.-
Fernet Blanca	8.-
Malibu	8.-
Cointreau	8.-
Vodka	8.-
Rémy-Martin	13.-
Gran Duque d'Alba	13.-
Calvados Vusnel	10.-
Armagnac VSOP	10.-
Grappa Fior di Vite	4 cl 8.-
Limoncello	4 cl 8.-

Boissons composées 4 cl

Gin-Tonic	12.-
Rhum coca	12.-
Vodka orange	12.-

Spécialités du « Vieux-Vernier »

<i>Côte de veau avec son jus « risotto » et légumes</i>	<i>(env. 330 gr.)</i>	41.-
<i>Penne aux rognons et crevettes, sauce « Madère »</i>		26.-
<i>Spaghetti « Sangiovese » (en papillotte)</i>		26.-
<i>(crème, fromage « Fontina », crevettes, menthe)</i>		
<i>Penne du « Patron »</i>		28.-
<i>(crevettes décortiquées, sauce tomates et crème, ail, piment)</i>		

