



Édition Spéciale



RESTAURANT BAR À VIN
PIZZERIA

PRINTEMPS 2026
CARTE SAISONNIÈRE | DURÉE LIMITÉE

CUISINE FUSION SUISSE-ITALIENNE
LE MARIAGE DU MEILLEUR DES DEUX CULTURES

TOUS LES JOURS SUR LE PONT
OUVERT 7/7 DE 9H00 à 23H00



À LA UNE

DÉCOUVREZ NOS PIZZAS AVEC PÂTE AU CHARBON ACTIF

De couleur noire intense, cette pâte offre une meilleure digestion et une texture légère, croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

EN EXCLUSIVITÉ POUR UNE DURÉE LIMITÉE SPÉCIALITÉS DE SAISON

FEUILLETÉ AUX ASPERGES

ET MORILLES CHF 24.90

Avec riz noir Venus

SALADE DE DENTS DE LION HELVÉTIQUE

EN ENTRÉE CHF 18.90

EN PLAT PRINCIPAL CHF 26.00

Croûtons de pain, œufs durs, lard grillé

Sauces à choix : italienne ou française

SALADE DE DENTS DE LION À L'ITALIENNE

EN ENTRÉE CHF 18.90

EN PLAT PRINCIPAL CHF 26.00

Croûtons de pain, œufs durs, lard grillé, ragoût d'asperges,

julienne de jambon cru et burratina

Sauces à choix : italienne ou française

SALADE DE DENTS DE LION DU CHEF

EN ENTRÉE CHF 18.90

EN PLAT PRINCIPAL CHF 26.00

Croûtons de pain, œufs durs, lard grillé, foie de volaille,

petits oignons

Sauces à choix : italienne ou française

TRILOGIE GOURMANDE CHF 21.00

Asperges froides roulées au saumon fumé et raifort,

cocktail de crevettes, tomates et mozzarella

BOUQUETS D'ASPERGES

EN ENTRÉE CHF 18.00

EN PLAT PRINCIPAL CHF 27.00

Sauces à choix : hollandaise, vinaigrette ou mayonnaise

BOUQUETS D'ASPERGES

ET JAMBON CRU CHF 33.00

Sauces à choix : hollandaise, vinaigrette ou mayonnaise

RISOTTO DU PORT CHF 27.00

Lard, asperges, crème de mascarpone et safran

RAVIOLIS FARCIS À L'ESPADON CHF 28.00

Asperges et crevettes roses

SPAGHETTI FRAIS CHF 35.00

Morilles, asperges et crème de truffe

FRICASSÉE D'ASPERGES CHF 25.00

Émincé d'asperges, lard, œuf poché, mozzarella di

bufala et julienne de jambon cru

PIZZA ARGENTEUIL CHF 24.00

Tomate, mozzarella, lard fumé, asperges et œuf

GRATIN ROYAL CHF 33.00

Gambas décortiquées, filets de saumon frais,

nappés d'une sauce hollandaise gratinée

Garniture : riz noir Venus

COURONNE DE GAMBAS

PRIMAVERA CHF 33.00

Gambas décortiquées, oignons, ail, ragoût d'asperges,

tomates cerises, cognac, sauce tomate et basilic frais

Garniture : riz noir Venus

MÉDAILLONS DE VEAU 180 GR CHF 39.90

Nappés d'une sauce aux champignons, ragoût d'asperges

Garniture : légumes frais du marché et pommes frites

FILET MIGNON DE PORC CHF 36.00

Nappé d'une sauce aux morilles, ragoût d'asperges

Garniture : légumes frais du marché et pommes frites

COUPE ROMANOFF CHF 11.00

Fraises, glace vanille, meringues et chantilly

COUPE FRAISES NATURE CHF 8.00

COUPE FRAISES NATURE CHF 10.50

Avec chantilly

ENTRÉES

ANTIPASTI ALL'ITALIANA	
SUR PLANCHETTE	CHF 28.00
<i>Mélange de charcuteries italo-valaisannes et fromages</i>	
SALADE VERTE 	CHF 6.50
SALADE MÊLÉE 	CHF 8.00
SALADE RUCOLA ET PARMESAN 	CHF 8.00
TOMATES ET MOZZARELLA 	CHF 16.00
CARPACCIO DE BŒUF	CHF 18.00
COCKTAIL DE CREVETTES	
ET GAMBAS	CHF 18.00
SALADE DE FRUITS DE MER	CHF 19.90
SALADE DE NOIX	
DE ST-JACQUES POÊLÉES	CHF 20.00
<i>Servie sur un lit de salade mesclun</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	CHF 21.00

PÂTES FRAÎCHES

Pâtes à choix : spaghetti, tagliatelle, garganelli, orecchiette ou gnocchi

• AMATRICIANA	CHF 18.90
<i>Tomates et lard</i>	
• ARRABIATA 	CHF 18.90
• AIL, HUILE ET PIMENT 	CHF 18.90
• CARBONARA	CHF 19.00
• BOLOGNAISE	CHF 19.90
• PESTO, JULIENNE DE JAMBON CRU, COPEAUX DE PARMESAN, BURRATINA	CHF 24.00
• SAUMON	CHF 22.00
• QUATRE FROMAGES 	CHF 25.00
• VODKA, CREVETTES ET GAMBAS	CHF 26.00
• MORILLES 	CHF 29.90
• MORILLES ET TRUFFES 	CHF 33.00
• ALLA ROSSINI, ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF ET FOIE GRAS	CHF 36.00
FAGOTTINI AU JAMBON CUIT	CHF 22.00
<i>Pâtes farcies au jambon cuit, petits pois et crème</i>	
FAGOTTINI AU JAMBON ET TRUFFES	CHF 24.50
<i>Pâtes farcies au jambon de Parme et truffes</i>	



RAVIOLI DU PORT	CHF 26.00
<i>Pâtes farcies au mascarpone et bolets, avec sauce champignons, lard, pignons et crème</i>	
PASTA AL FORNO	CHF 22.00
<i>Lasagnes avec sauce bolognaise, jambon cuit et œufs durs</i>	
GNOCCHI À LA SORRENTINA 	CHF 26.00
<i>Sauce tomate, basilic et mozzarella gratinée au four</i>	
FREGULA SARDA AUX FRUITS DE MER	CHF 37.00
<i>Selon arrivages</i>	

RISOTTI

RISOTTO PARMIGIANA 	CHF 19.90
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 	CHF 26.00
RISOTTO MILANESE 	CHF 29.00
<i>Parmesan, safran, courgettes et beurre</i>	
RISOTTO AU LARD, CHAMPIGNONS ET SCAMORZA FUMÉE	CHF 31.00
RISOTTO AUX FRUITS DE MER	CHF 37.00
<i>Selon arrivages</i>	



FONDUES DE VIANDE

Servies avec frites, salade et sauces typiques
300 gr par personne / min. 2 pers.

FONDUE BOURGUIGNONNE CHF 39.90 / p.p.
Bœuf

FONDUE VIGNERONNE CHF 36.00 / p.p.
Poulet, cheval et bœuf

FONDUE CHINOISE CHF 36.00 / p.p.
Tranches fines d'entrecôte parisienne



VIANDES

♦ Servies avec frites, pâtes, riz ou pommes nature et légumes

PIERRADE DE POULET 200 GR ♦ CHF 22.00
Avec beurre café de Paris

PIERRADE DE CHEVAL 200 GR ♦ CHF 26.00
Avec beurre café de Paris

PIERRADE DE BŒUF 200 GR ♦ CHF 33.00
Avec beurre café de Paris

PIERRADE D'AGNEAU
FILET ENV. 230 GR ♦ CHF 33.00
Avec beurre café de Paris

CHEESE VALAIS BURGER CHF 18.00
Pain fait maison (normal ou au charbon végétal), steak haché 100% bœuf, fromage à raclette de Bagnes, sauce cocktail, tomates, salade iceberg, oignons frits

BURGER DE LA TERRASSE CHF 24.00
Pain fait maison (normal ou au charbon végétal), steak haché 100% bœuf, champignons de Paris sautés, sauce crème à la truffe, tomates, salade iceberg

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE CHF 36.00
Crème de truffes noires, tomates séchées, rucola et copeaux de parmesan

SOURIS D'AGNEAU LAQUÉE ♦ CHF 28.00

FILET D'AGNEAU ♦ CHF 39.00
Au beurre et au romarin, présenté avec des pétales de pommes de terre

RUMSTECK DE BŒUF ♦ CHF 26.00

ENTRECÔTE DE BŒUF ♦ CHF 36.00

FILET DE BŒUF ♦ CHF 39.90

FILET DE BŒUF ROSSINI ♦ CHF 42.00
Servi avec son chapeau de foie gras

CHATEAUBRIAND (MIN. 2 PERS.) ♦ CHF 46.00 / p.p.
Servi avec son chapeau de foie gras

CÔTE DE VEAU ♦ CHF 34.00

SCALOPPINE AU CITRON ♦ CHF 37.00
Filet de veau

Nos sauces :

CAFÉ DE PARIS OU AIL CHF 5.00

POIVRE CHF 6.00

LARD, PIGNONS ET VINAIGRE BALSAMIQUE CHF 7.00

CHANTERELLES CHF 8.00

MÉLANGE DE CHAMPIGNONS CHF 9.00

MORILLES CHF 12.00

TRUFFES NOIRES D'ÉTÉ CHF 14.00

POISSONS

♦ Servis avec frites, pâtes, riz ou pommes nature et légumes

FILETS DE PERCHES ♦ CHF 36.00

FILETS DE PERCHES DU LAC LÉMAN ♦ CHF 42.00
Selon arrivages

POULPE GRILLÉ À L'AIL ♦ CHF 35.00

MOULES À LA PROVENÇALE
OU MARINIÈRES CHF 27.00
Avec frites

GAMBAS À GOGO ♦ CHF 36.00

ENFANTS

SPAGHETTI AU CHOIX CHF 8.00
Sauce tomate, carbonara, beurre ou bolognaise

CHICKEN NUGGETS AVEC FRITES CHF 10.00

PASTA AL FORNO CHF 12.00
Lasagnes avec sauce bolognaise, jambon cuit et œufs durs

FAGOTTINI AU JAMBON CUIT CHF 22.00
Pâtes farcies au jambon cuit, petits pois et crème

RUMSTECK AVEC FRITES CHF 12.00

PIZZAS | CLASSIQUES

Toutes nos pizzas sont disponibles avec pâte au charbon végétal + CHF 3.00

	MINI	MAXI
MARGHERITA 	CHF 10.00	CHF 14.00
Tomate, mozzarella, origan		
SEMPLICE 	CHF 11.00	CHF 15.00
Tomate, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais, origan		
FUNGHI 	CHF 12.00	CHF 16.00
Tomate, mozzarella, mélange de champignons, origan		
PROSCIUTTO	CHF 13.00	CHF 17.00
Tomate, mozzarella, jambon cuit, origan		
PROSCIUTTO FUNGHI	CHF 14.00	CHF 18.00
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, origan		
VÉGÉTARIENNE 	CHF 13.00	CHF 17.00
Tomate, mozzarella, légumes grillés, origan		
NAPOLI	CHF 13.00	CHF 17.00
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan		
CAPRA	CHF 16.00	CHF 19.00
Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, pignons, miel		
DIAVOLA	CHF 17.00	CHF 20.00
Tomate, mozzarella, salami piquant, oignon, origan		
4 SAISONS	CHF 16.00	CHF 20.00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives, légumes grillés, poivrons, origan		
TONNATA	CHF 15.00	CHF 19.00
Tomate, mozzarella, ail, thon, olives, origan		
CAPRICIOSA	CHF 16.00	CHF 20.00
Tomate, mozzarella, jambon, merguez, champignons, œufs, oignons, origan		
NORVÉGIENNE	CHF 18.00	CHF 22.00
Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, origan		
ROMANA	CHF 16.00	CHF 19.00
Tomate, mozzarella, lard fumé, sauce carbonara, origan		
4 FROMAGES 	CHF 15.00	CHF 19.00
Tomate, mozzarella, gorgonzola, raclette, parmesan et tomme vaudoise, origan		
RACCIO	CHF 16.00	CHF 18.00
Tomate, mozzarella, merguez, poivrons tricolores, origan		
CALZONE	CHF 15.00	CHF 19.00
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, origan		
VALAISANNE	CHF 20.00	CHF 23.00
Tomate, mozzarella, fromage à raclette de Bagnes, viande séchée, origan		
PISSE-VACHE	CHF 22.00	CHF 25.00
Tomate, mozzarella, rucola, cascade de jambon cru, origan		

BOLOGNA	CHF 16.00	CHF 19.00
Tomate, mozzarella, mortadelle, sauce pesto		
DENTS DU MIDI	CHF 23.00	CHF 26.00
Pizza fermée avec double pâte, mozzarella, jambon cru, fromage à raclette de Bagnes, champignons, origan		
COOKIES 	CHF 21.00	CHF 25.00
Tomate, mozzarella, pignons, parmesan, rucola, tomates séchées, pesto		
LA CNDM	CHF 24.00	CHF 28.00
Tomate, mozzarella di bufala, carpaccio de bœuf, rucola, copeaux de parmesan, huile aromatisée à la truffe, origan		
FRUITS DE MER	CHF 23.00	CHF 27.00
Tomate, fruits de mer, crustacés, ail, origan		
MARE E MONTI	CHF 24.00	CHF 27.00
Crème de pommes de terre, poulpe entier, julienne d'oignons, poivrons tricolores, tomates cerises tricolores		
LA RUSTIQUE	CHF 24.00	CHF 27.00
Camembert, viande séchée, coppa, jambon cru fumé, cornichons et petits oignons		
TÊTE À TÊTE	CHF 24.00	CHF 27.00
Crème de courge, friarielli, saucisse de porc, fromage Tête de Moine		
BOLETS	CHF 24.00	CHF 27.00
Burrata effilochée, tomates cerises tricolores, bresaola, bolets, basilic		
BURRATA	CHF 24.00	CHF 28.00
Tomate, burrata, jambon cru, tomates cerises, basilic, origan		
LA TERRASSE	CHF 26.00	CHF 30.00
Tomate, burrata, jambon cru, mozzarelline, rucola, copeaux de parmesan, huile aromatisée à la truffe, origan		

PROVENANCES DE NOS VIANDES

- ♦ Bœuf | Suisse – Allemagne
- ♦ Veau | Suisse
- ♦ Poulet | Suisse – Brésil
- ♦ Cheval | Argentine
- ♦ Porc | Suisse
- ♦ Agneau | Nouvelle-Zélande
- ♦ Filets de perches | Suisse – Russie (selon arrivages)
- ♦ Saumon | Norvège
- ♦ Poulpe | Espagne
- ♦ Crevettes | Indonésie
- ♦ Agneau | Nouvelle-Zélande

ALLERGIES

Nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Végétarien