



Carte des mets

Téléphones :

Hôtel : 022 / 365 19 50 Restaurant : 022 / 990 07 40


Fax : 022 / 365 19 69

e-mail : lepetitmoulin@vtx.ch

Site web : www.lepetitmoulin.ch

*Toute l'équipe du Petit Moulin
vous souhaite un bon appétit,
et espère que vous passerez
un agréable moment.*

***Tous nos plats
et pizzas
sont aussi
à l'emporter***

*Les plats suivis du logo  **harmony**
espaces de sport et bien-être vous sont
recommandés par les **Clubs Fitness Harmony**,
pour leur équilibre alimentaire,
et la finesse de leurs saveurs.*

SALADES

	1/2	1/1
Salade Verte		6.50
Salade Mêlée	8.50	13.50
Salade Rucola aux copeaux de Grana Padano et émincé de champignons de Paris		
	11.50	19.-
Salade Grecque	12.50	20.-
Salade verte, Tomate, Féta, Olives		
Salade Niçoise	13.50	20.50
Salade Paysanne	14.50	21.-
Tomate et Mozzarella à l'huile de basilic	13.50	21.-
Salade d'endives au Roquefort et miel d'acacias	13.50	21.-
Salade tricolore	15.50	22.50
Tomate, Mozzarella, Avocat, Huile de basilic		
Salade fruits de mer	18.-	25.-
Gambas, Moules, Vongoles, Seiche, Poulpe, Calamar		

ENTREES FROIDES

Cocktail de Crevettes	14.50-	20.-
Carpaccio de Manzo	17.-	23.-
Jambon de Parme	17.50	23.50
Antipasto Petit Moulin	17.50	23.50
Aubergine, Courgette, Poivron, Bresaola, Grana Padano		

ENTREES CHAUDES

Tortellini in Brodo		10.-
Minestrone		12.50
Moules gratinées	6 pces	9.50
	12 pces	15.-

FROMAGE

Assiette de fromages	9.-	13.-
-----------------------------	------------	-------------

PÂTES

1/2 1/1

A choix : Spaghetti, Tagliatelle, Penne Trafilate, Rigatoni, Linguine, Fusilli

Ou : Tortellini, Gnocchi (Supplément de Frs. 2.-)

SAUCES CLASSIQUES


Napolitaine Tomate	14.-	18.-
Arrabbiata Tomate, Piment, Ail	14.-	18.-
Aglio, Olio e Peperoncino Ail, Huile d'Olive, Piment	14.-	18.-
Maison Tomate, Crème	16.-	20.-
Carbonara Lard fumé, Crème, Grana Padano, Jaune d'œuf	17.50	21.50
Bolognaise Viande Hachée de bœuf, Tomate	16.50	20.50
Sicilienne Oignons, Aubergines, Tomate, Anchois	17.50	21.50
Al pesto Pignons, Basilic, Huile d'olive, Grana Padano	18.-	22.-
Forestière Chanterelles, Champignons de Paris, Bolets, Crème	18.-	22.-
5 Fromages assortis Gorgonzola, Gruyère, Tilsit, Taleggio, Grana Padano	18.-	22.-
Vongole Sauce au vin blanc et tomates cerises	18.50	22.50
Crevette, avocat et safran	20.-	24.-
Gambas Gambas, Fumet de gambas, Parfumée au Cognac	20.-	24.-
Fruits de mer Coquillages et crustacés	20.-	24.-
Saumon fumé Crème, Vodka	20.-	24.-
Polpettini Tomate, Boulettes de viande	20.-	24.-
Truffes Noires Crème, Tapenade de truffes, Grana Padano, Cognac	22.-	26.-

RISOTTI

1/2 1/1

Risotto aux bolets Tomate, Grana Padano, bolets	20.-	24.-
Risotto rucola et Grana Padano	20.-	24.-
Risotto milanese Emincé de veau, safran	22.-	26.-
Risotto fruits de mer Coquillages et crustacés, fumet de poisson	22.-	26.-


VIANDES

Paillard de veau grillé	 35.-
Piccata Milanese	37.-
Escalopines de veau au Citron	36.-
Emincé de Veau au Curry & Fruits	36.-
Cordon bleu	38.-
Escalope Viennoise	38.-
Escalopines de veau à la Valdostana	38.-
Saltimbocca Alla Romana	38.-
Steak de bœuf Grillé ou Paillard de bœuf grillé	30.-
Entrecôte de boeuf	35.-
Filet de bœuf	38.-
Travers de porc grillés au feu de bois	27.-
Suprême de poulet au vin blanc	26.-
Côte d'agneau à la provençale	30.-

SAUCES AU CHOIX

Café de Paris	4.-	Poivre Vert	5.-	Morilles	9.-
Trois champignons	Bolets, Chanterelles, Champignons de Paris			5.-	

POISSONS

Calamars frits, sauce tartare	29.-
Filets de Perche, sauce maison	34.-
Daurade Grillée à l'huile d'olive	34.-
Gambas Grillées méditerranéennes	34.-
Pavé d'espadon grillé, vinaigrette à la menthe	 34.-

Accompagnements :

Pommes frites maison, Riz, Jardinière de légumes fraîche ou Pâtes
Risotto : + 5.- Risotto au safran : + 7.-

CREATIONS DU CHEF

Lasagne maison gratinées au feu de bois		21.-
Aubergines “Parmigiana” gratinées au feu de bois	17.-	22.-
Mozzarella, tomate, basilic		
Gnocchi Gorgonzola gratinés au feu de bois		22.-
Gorgonzola, Grana Padano, Crème		
Trio de pâtes		25.-
Tortellini aux champignons, Linguini pesto, Penne Arrabbiata		

PIZZAS

Foccacia Tomate, Origan, Piment, Ail		9.50
Marguerite Tomate, Mozzarella, Origan		14.50
Jambon Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc		18.-
Napoli Tomate, Mozzarella, Origan, Anchois, Câpres, Olives		19.-
Jambon, Champignons		19.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc, Champignons		
Cosa Nostra		19.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Tomate fraîche, Oignon, Olives, Basilic frais		
Sicilienne Tomate, Mozzarella, Origan, Olives, Thon, Oignon		19.-
Patron Tomate, Mozzarella, Origan, Rucola, Grana Padano		19.50
Hawaï Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc, Ananas		19.-
Quatre Saisons		20.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Olives, Poivron, Champignons, Epaule de porc		
Calabrese Tomate, Mozzarella, Origan, Salami Piquant		20.-
Nostalgia Tomate, Mozzarella, Origan, Ail, Aubergine, Gorgonzola		20.-
Mini Pizza		- 3.-

PIZZAS

Tunisienne Tomate, Mozzarella, Origan, Merguez, Poivron	20.-
Calzone (chausson fermé) Tomate, Mozzarella, Origan, Champignons, Epaule de porc, Œuf	20.-
Capricciosa Tomate, Mozzarella, Origan, Champignons, Epaule de porc, Œuf, Artichaut	20.-
Quatre Fromages Tomate, Mozzarella, Origan, Gorgonzola, Taleggio, Tilsit, Gruyère	21.50
Forestière Tomate, Mozzarella, Origan, Tomate fraîche, Pancetta, Oignon, Ail, Olives, Champignons	21.50
Chasseur Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc, Chanterelles	21.50
Marinière Tomate, Mozzarella, Origan, Fruits de mer	23.-
Mare Monte Tomate, Mozzarella, Origan, Oignon, Câpres, Saumon fumé	23.50
Sorrento Tomate, Mozzarella, Ricotta, Rucola, Mozzarelline, Tomates cerise, Basilic	24.-
Bruschetta Tomates cerise, Mozzarella de bufflonne, Jambon de Parme	25. 50
Parme Tomate, Mozzarella, Origan, Jambon de Parme	25. 50
Petit Moulin Mozzarella, Origan, Tomates cerise, Artichaut, Jambon de Parme, Tapenade de truffe	25. 50
Miss Italia Tomate, Mozzarella, Origan, Rucola, Jambon de Parme, Copeaux de Grana Padano Mozzarelline, Tomates cerise	28.-
Fagottino Fourrée avec : Mozzarella, Champignons de Paris, Salami piquant, Sauce tomate Garnie avec : Rucola, Tomates cerise, Copeaux de Grana Padano, Jambon de Parme	28.-
Mini Pizza	- 3.-