



# Carte des mets

## Téléphones :

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

*Fax : 022 / 365 19 69*

*e-mail : [lepetitmoulin@vtx.ch](mailto:lepetitmoulin@vtx.ch)*

*Site web : [www.lepetitmoulin.ch](http://www.lepetitmoulin.ch)*



Hôtel-Restaurant – Le Petit Moulin

*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*

## SALADES

	1/2	1/1
<b>Salade Verte</b>		<b>6.50</b>
<b>Salade Mêlée</b>	<b>8.50</b>	<b>13.50</b>
<b>Salade Rucola aux copeaux de Grana Padano et émincé de champignons de Paris</b>	<b>12.-</b>	<b>19.50</b>
<b>Salade Grecque</b> Salade verte, Tomate, Féta, Olives	<b>13.-</b>	<b>20.50</b>
<b>Salade Niçoise</b>	<b>14.-</b>	<b>21.-</b>
<b>Salade Paysanne</b>	<b>15.-</b>	<b>21.50</b>
<b>Tomate et Mozzarella à l'huile de basilic</b>	<b>14.-</b>	<b>21.50</b>
<b>Salade d'endives au Roquefort et miel d'acacias</b>	<b>14.-</b>	<b>21.50</b>
<b>Salade tricolore</b> Tomate, Mozzarella, Avocat, Huile de basilic	<b>16.-</b>	<b>23.-</b>
<b>Salade fruits de mer</b> Gambas, Moules, Vongoles, Seiche, Poulpe, Calamar	<b>18.50</b>	<b>25.50</b>

## ENTREES FROIDES

<b>Cocktail de Crevettes</b>	<b>15.-</b>	<b>20.50</b>
<b>Carpaccio de Manzo</b>	<b>17.50</b>	<b>23.50</b>
<b>Jambon de Parme</b>	<b>18.-</b>	<b>24.-</b>
<b>Antipasto Petit Moulin</b> Aubergine, Courgette, Poivron, Bresaola, Grana Padano	<b>18.-</b>	<b>24.-</b>

## ENTREES CHAUDES

<b>Tortellini in Brodo</b>		<b>12.50</b>
<b>Minestrone</b>		<b>13.-</b>
<b>Moules gratinées</b>	<b>6 pces</b>	<b>11.-</b>
	<b>12 pces</b>	<b>16.-</b>

## FROMAGE

<b>Assiette de fromages</b>	<b>9.50</b>	<b>14.-</b>
-----------------------------	-------------	-------------

# PÂTES

1/2 1/1

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

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

## SAUCES CLASSIQUES

<b>Napolitaine</b> Tomate	14.50	18.50
<b>Arrabbiata</b> Tomate, Piment, Ail	14.50	18.50
<b>Agljo, Olio e Peperoncino</b> Ail, Huile d'Olive, Piment	14.50	18.50
<b>Maison</b> Tomate, Crème	16.50	20.50
<b>Carbonara</b> Lard fumé, Crème, Grana Padano, Jaune d'œuf	18.50	22.50
<b>Bolognaise</b> Viande Hachée de bœuf, Tomate	17.-	21.-
<b>Sicilienne</b> Oignons, Aubergines, Tomate, Anchois	18.-	22.-
<b>Al pesto</b> Pignons, Basilic, Huile d'olive, Grana Padano	18.50	22.50
<b>Forestière</b> Chanterelles, Champignons de Paris, Bolets, Crème	18.50	22.50
<b>5 Fromages assortis</b> Gorgonzola, Gruyère, Tilsit, Taleggio, Grana Padano	18.50	22.50
<b>Vongole</b> Sauce au vin blanc et tomates cerises	19.-	23.-
<b>Crevette, avocat et safran</b>	20.50	24.50
<b>Gambas</b> Gambas, Fumet de gambas, Parfumée au Cognac	20.50	24.50
<b>Fruits de mer</b> Coquillages et crustacés	20.50	24.50
<b>Saumon fumé</b> Crème, Vodka	20.50	24.50
<b>Polpettini</b> Tomate, Boulettes de viande	20.50	24.50
<b>Truffes Noires</b> Crème, Tapenade de truffes, Grana Padano, Cognac	22.50	26.50

## RISOTTI

1/2 1/1

<b>Risotto aux bolets</b> Tomate, Grana Padano, bolets	20.50	24.50
<b>Risotto rucola et Grana Padano</b>	20.50	24.50
<b>Risotto milanese</b> Emincé de veau, safran	22.50	26.50
<b>Risotto fruits de mer</b> Coquillages et crustacés, fumet de poisson	22.50	26.50

# V I A N D E S

<b>Paillard de veau grillé</b>	<b>36.-</b>
<b>Piccata Milanese</b>	<b>38.-</b>
<b>Escalopines de veau au Citron</b>	<b>37.-</b>
<b>Emincé de Veau au Curry &amp; Fruits</b>	<b>37.-</b>
<b>Cordon bleu</b>	<b>39.-</b>
<b>Escalope Viennoise</b>	<b>39.-</b>
<b>Escalopines de veau à la Valdostana</b>	<b>39.-</b>
<b>Saltimbocca Alla Romana</b>	<b>39.-</b>
<b>Steak de bœuf grillé ou Paillard de bœuf grillé</b>	<b>31.-</b>
<b>Entrecôte de bœuf</b>	<b>36.-</b>
<b>Filet de bœuf</b>	<b>39.-</b>
<b>Travers de porc grillés au feu de bois</b>	<b>28.-</b>
<b>Suprême de poulet au vin blanc</b>	<b>27.-</b>
<b>Côte d'agneau à la provençale</b>	<b>31.-</b>

## SAUCES AU CHOIX

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

# P O I S S O N S

<b>Calamars frits, sauce tartare</b>	<b>30.-</b>
<b>Filets de Perche, sauce maison</b>	<b>35.-</b>
<b>Daurade Grillée à l'huile d'olive</b>	<b>35.-</b>
<b>Gambas Grillées méditerranéennes</b>	<b>35.-</b>
<b>Pavé d'espadon grillé, vinaigrette à la menthe</b>	<b>35.-</b>

## Accompagnements :

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

# CREATIONS DU CHEF

<b>Lasagne maison gratinées au feu de bois</b>		<b>21.50</b>
<b>Aubergines “Parmigiana” gratinées au feu de bois</b>	<b>17.50</b>	<b>22.50</b>
Mozzarella, tomate, basilic		
<b>Gnocchi Gorgonzola gratinés au feu de bois</b>		<b>22.50</b>
Gorgonzola, Grana Padano, Crème		
<b>Trio de pâtes</b>		<b>25.50</b>
Tortellini aux champignons, Linguini pesto, Penne Arrabbiata		

## PIZZAS

<b>Foccacia</b> Tomate, Origan, Piment, Ail		<b>10.-</b>
<b>Marguerite</b> Tomate, Mozzarella, Origan		<b>14.50</b>
<b>Jambon</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc		<b>19.-</b>
<b>Napoli</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Anchois, Câpres, Olives		<b>19.-</b>
<b>Jambon, Champignons</b>		<b>20.-</b>
Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc, Champignons		
<b>Cosa Nostra</b>		<b>20.-</b>
Tomate, Mozzarella, Origan, Tomate fraîche, Oignon, Olives, Basilic frais		
<b>Sicilienne</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Olives, Thon, Oignon		<b>20.-</b>
<b>Patron</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Rucola, Grana Padano		<b>20.50</b>
<b>Hawaï</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc, Ananas		<b>20.-</b>
<b>Quatre Saisons</b>		<b>21.-</b>
Tomate, Mozzarella, Origan, Olives, Poivron, Champignons, Epaule de porc		
<b>Calabrese</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Salami Piquant		<b>21.-</b>
<b>Nostalgia</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Ail, Aubergine, Gorgonzola		<b>21.-</b>
<b>Mini Pizza</b>		<b>- 4.-</b>

# PIZZAS

<b>Tunisienne</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Merguez, Poivron	<b>21.-</b>
<b>Calzone (chausson fermé)</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Champignons, Epaule de porc, Œuf	<b>21.-</b>
<b>Capricciosa</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Champignons, Epaule de porc, Œuf, Artichaut	<b>21.-</b>
<b>Quatre Fromages</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Gorgonzola, Taleggio, Tilsit, Gruyère	<b>22.50</b>
<b>Forestière</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Tomate fraîche, Pancetta, Oignon, Ail, Olives, Champignons	<b>22.50</b>
<b>Chasseur</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc, Chanterelles	<b>22.50</b>
<b>Marinière</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Fruits de mer	<b>24.-</b>
<b>Mare Monte</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Oignon, Câpres, Saumon fumé	<b>24.50</b>
<b>Sorrento</b> Tomate, Mozzarella, Ricotta, Rucola, Mozzarelline, Tomates cerise, Basilic	<b>25.-</b>
<b>Bruschetta</b> Tomates cerise, Mozzarella de bufflonne, Jambon de Parme	<b>26.50</b>
<b>Parme</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Jambon de Parme	<b>26.50</b>
<b>Petit Moulin</b> Mozzarella, Origan, Tomates cerise, Artichaut, Jambon de Parme, Tapenade de truffe	<b>26.50</b>
<b>Miss Italia</b> Tomate, Mozzarella, Origan, Rucola, Jambon de Parme, Copeaux de Grana Padano Mozzarelline, Tomates cerise	<b>29.-</b>
<b>Fagottino</b> <b>Fourrée avec :</b> Mozzarella, Champignons de Paris, Salami piquant, Sauce tomate <b>Garnie avec :</b> Rucola, Tomates cerise, Copeaux de Grana Padano, Jambon de Parme	<b>29.-</b>
<b>Mini Pizza</b>	<b>- 4.-</b>