



L'OSTERIA

RESTAURANT & PIZZERIA



1958 UVRIER



ENTRÉES, PÂTES & RISOTTO

ENTRÉES

Petite salade du buffet 11.-

Salade d'artichauts 18.-

Roquette, artichauts, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique

Carpaccio de boeuf 18.-

Roquette et copeaux de parmesan

Jambon San Daniele et mozzarella di bufala 22.-

L'os à moelle à la fleur de sel et à l'ail 17.-

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti carbonara 23.-

Spaghetti aux gambas décortiquées 28.-

Penne all'arrabbiata 21.-

Raviolis aux épinards et à la ricotta 28.-
Sauce aux morilles

Tagliatelles au saumon fumé 27.-

Rigatoni au pesto de pistache et à la burrata 28.-

Lasagnes à la bolognaise maison 25.-
Traditionnelles

Risotto au Barolo et au gorgonzola 27.-



VIANDES & POISSONS

VIANDES

Entrecôte de boeuf

Café de Paris

37.-

Tagliata de boeuf

Roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique

37.-

Tartare de boeuf

Coupé au couteau par nos soins

37.-

Ribs de porc

Sauce barbecue

36.-

Sauté de filet de boeuf aux cinq épices

39.-

Souris d'agneau

Confite au romarin

38.-

Rognons de veau

Sauce moutarde à l'ancienne

34.-

Burger traditionnel

Au cheddar

27.-

Garnitures à choix:

Riz, Frites, Nouilles et Légumes

POISSONS & CRUSTACÉS

Gambas décortiquées

À l'ail et aux piments d'Espelette

36.-

Filet de dorade grillée

Sauce au champagne

36.-

Filets de perche meunière

La perche de Loé-Raron

38.-

Cuisses de grenouilles

À la provençale

35.-

03

PIZZAS

PIZZAS ROUGES

Marinara 14.-

Sauce tomate, ail et origan.

Napoli 16.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et origan.

Margherita 16.-

Mozzarella fior di latte et sauce tomate.

Prosciutto e funghi 20.-

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon et champignons.

Capricciosa 23.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons frais, artichauts, olives noires et huile d'olive.

Diavola 23.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, huile pimentée et origan.

Hawaiï 23.-

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, ananas et jambon.

Parma 24.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive.

Burrata 26.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata entière, tomates cerises, basilic frais et huile d'olive.

Vegetariana 22.-

Mix de légumes

Calzone Classic 22.-

Sauce tomate et mozzarella fior di latte

Calzone farci 24.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon et champignons

PIZZAS BLANCHES

Ortolana 20.-

Mozzarella fior di latte, aubergine, poivron et courgette.

Boscaiola 24.-

Mozzarella fior di latte, champignons frais et saucisse italienne.

Salsiccia e friarielli 23.-

Saucisse de boeuf et brocoli.

Bologna 26.-

Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, mortadelle italienne, éclats de pistaches, basilic et sel.

Quattro formaggi 24.-

Mozzarella fior di latte, raclette, gorgonzola et parmesan.

USA 22.50

Mozzarella fior di latte, frites et saucisse hot-dog.

Romana 22.50

Mozzarella fior di latte, ricotta et guanciale.

La Tricolore 16.-

Focaccia à l'ail, roquette, tomates cerises et mozzarella di bufala.

Aperò pizza 18.-

Focaccia à l'ail et jambon de Parme.



LE COIN DES ENFANTS

Des petits plats préparés pour nos petits gourmands

Spaghetti carbonara

12.-



Mini pizza Margherita

12.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais.



Spaghetti bolognaise

12.-



Lasagnes

15.-

À la bolognaise maison.



Raviolis

15.-

Aux épinards et à la ricotta.



*Mamma mia
c'est bon !*

