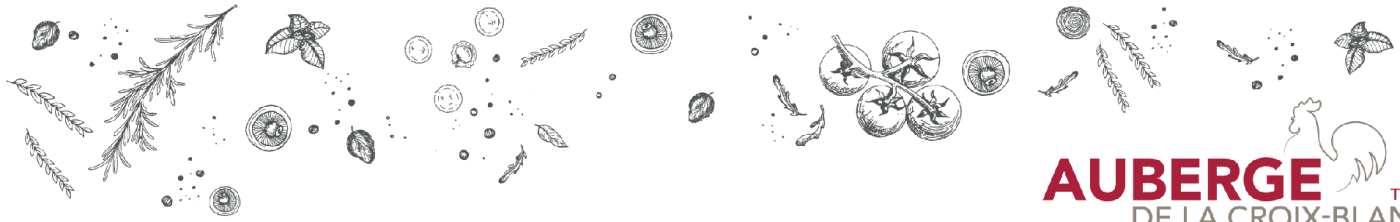


ENTREES

| | |
|---|--------------|
| Salade verte | 7.00 |
| Salade mêlée | 9.00 |
| Bruschetta Tranches de pain grillées, d es de tomates aux herbes et huile d'olive | 10.00 |
| Salade paysanne Salade verte avec croûtons, saucisson et lardons saut es | 19.00 |
| Salade géante Grande salade mêlée avec  euf dur et champignons | 18.00 |
| Salade caprese Salade de tomates et mozzarella de bufflonne, basilic | 15.00 |
| Carpaccio de b euf Fines tranches de b euf crues sur lit de rucola et copeaux de Grana Padano | 24.00 |
| Crevettes sautées à l'ail et aux herbes | 23.00 |
| Crème de tomates au basilic | 9.00 |
| Fondue moitié-moitié (250g/pers) | 24.00 |





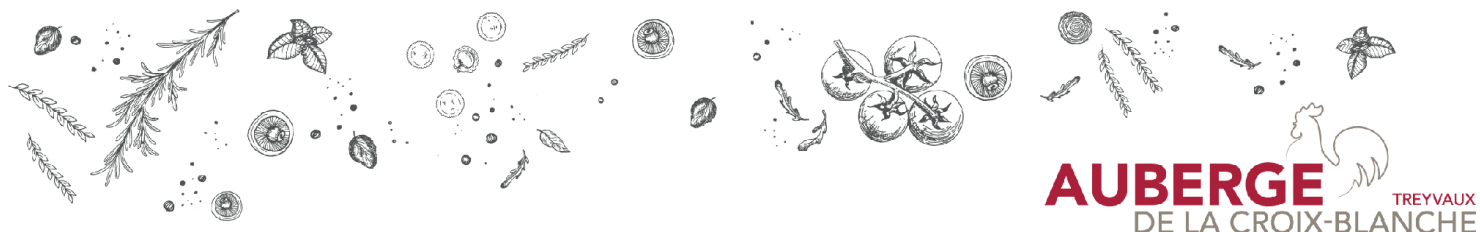
PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES

| | |
|--|--------------|
| Ravioli aux aubergines et tomates séchées | 22.00 |
| Fiorelli au citron et feuilles de limes | 24.00 |
| Lingotto aux crevettes et courgettes | 27.00 |
| Ravioli au bœuf braisé | 24.00 |

PÂTES

| | Petite | Grande |
|--|--------------|--------------|
| Lasagne bolognaise maison | | 22.- |
| Spaghetti à l'ail et piment | 14.00 | 17.00 |
| Spaghetti carbonara Lardons, crème et œuf | 17.00 | 20.00 |
| Spaghetti bolognaise | 17.00 | 20.00 |
| Spaghetti fruits de mer | 21.00 | 24.00 |
| Penne all'arrabiata Sauce tomate, ail, oignons, persil, basilic, piments | 16.00 | 19.00 |
| Penne au saumon à la vodka Saumon fumé flambé à la vodka et sauce crémeuse à la tomate | 23.00 | 26.00 |
| Penne Croix-Blanche Crevettes sautées flambées au Cognac, herbes fraîches et crème tomatée | 24.00 | 27.00 |





AUBERGE TREVAUX
DE LA CROIX-BLANCHE

GNOCCHI E RISOTTI

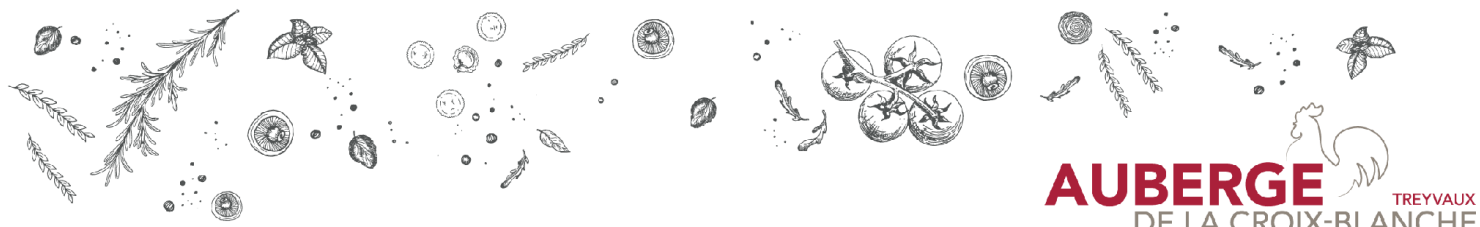
| | Petite | Grande |
|---|--------|--------|
| Gnocchi 4 fromages | 15.00 | 18.00 |
| Gnocchi napoli Sauce tomate et basilic | 14.00 | 17.00 |
| Gnocchi aux bolets Bolets, crème et grana padano | 16.00 | 19.00 |
| Risotto paysan Poireaux, lardons, saucisson, tomate et grana padano | 18.00 | 21.00 |
| Risotto aux bolets Bolets, crème et grana padano | 20.00 | 23.00 |
| Risotto milanais Safran, crème et grana padano | 18.00 | 21.00 |

MENU ENFANTS

Escalope de poulet panée ou nuggets, frites et légumes
Pizza tomates mozzarella frites et ketchup
Spaghetti napoli ou bolognaise

CHF 14.- y compris une boule de glace





VIANDES

| | |
|--|-------|
| Steak de cheval (200g), beurre maison | 29.00 |
| Pavé de bœuf (200g) aux bolets | 40.00 |
| Foie de veau aux oignons | 35.00 |
| Mignons de porc sauce Croix-Blanche | 28.00 |
| Steak de bœuf Biélo (150g), ail et fines herbes | 33.00 |
| Suprême de poulet maïs aux morilles | 40.00 |
| Steak tartare (160g) salade mêlée, toast et beurre | 28.00 |

POISSONS

| | |
|--|-------|
| Filets de perches meunière, sauce tartare | 32.00 |
| Pavé de saumon au basilic | 30.00 |
| Filet de Loup grillé à l'huile d'olive citronnée | 31.00 |

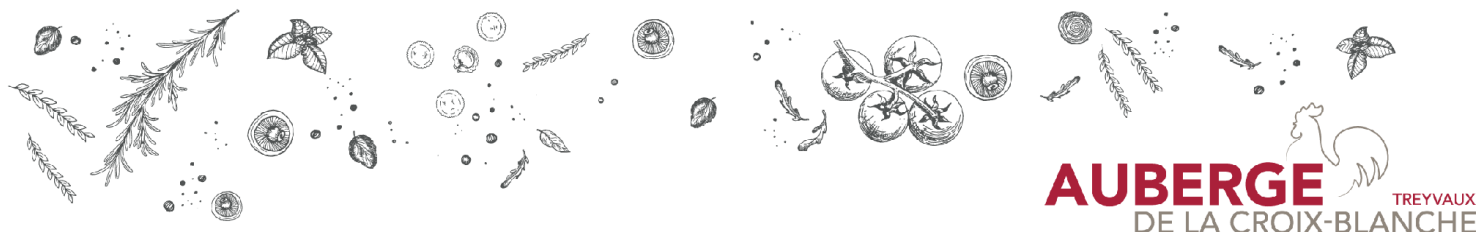
Garnitures à choix

Pommes frites / Pommes nouvelles / Riz basmati / risotto

SUR RESERVATION

| | | |
|---|--------------|-------|
| Fondue chinoise (100% pur bœuf), frites et salade | à discrétion | 32.00 |
|---|--------------|-------|

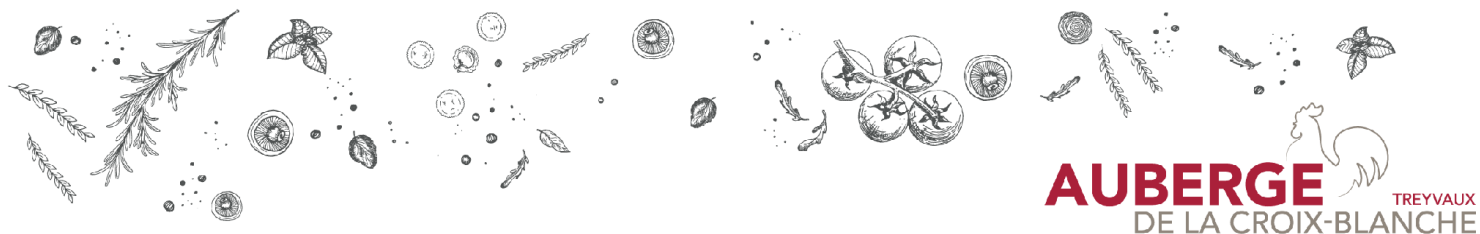




DESSERTS MAISON

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Crème brûlée à la cassonade | 9.00 |
| Mousse au chocolat | 8.00 |
| Panna cotta aux amaretti | 8.00 |
| Tiramisu | 10.00 |





CARTE DES METS

DESSERTS, VINS ET BOISSONS

MERCI DE VOTRE VISITE ET A BIENTÔT

