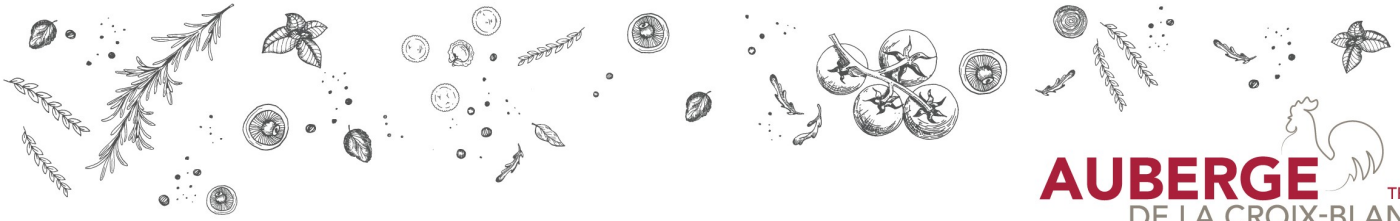


## ENTREES

<b>Salade verte</b> ○ ○	<b>7.00</b>
<b>Salade mêlée</b> ○ ○	<b>9.00</b>
<b>Bruschetta</b> ○ ○ ○ Tranches de pain grillées, dés de tomates aux herbes et huile d'olive	<b>10.00</b>
<b>Salade paysanne</b> ○ ○ ○ Salade verte avec croûtons, saucisson et lardons sautés	<b>20.00</b>
<b>Salade géante</b> ○ ○ Grande salade mêlée avec œuf dur et champignons	<b>19.00</b>
<b>Salade caprese</b> ○ Salade de tomates et mozzarella de bufflonne, basilic	<b>15.00</b>
<b>Crevettes sautées à l'ail et aux herbes</b> ○	<b>25.00</b>
<b>Crème de tomates au basilic</b> ○ ○	<b>9.00</b>
<b>Fondue moitié-moitié (250g/pers)</b> ○ ○ ○	<b>24.00</b>





**AUBERGE** TREYVAUX  
DE LA CROIX-BLANCHE

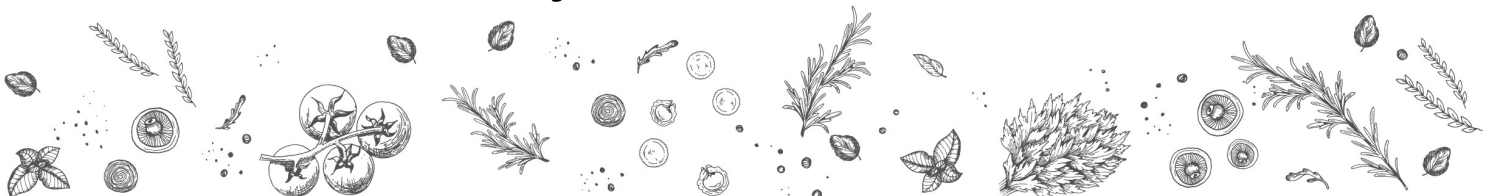
# PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES

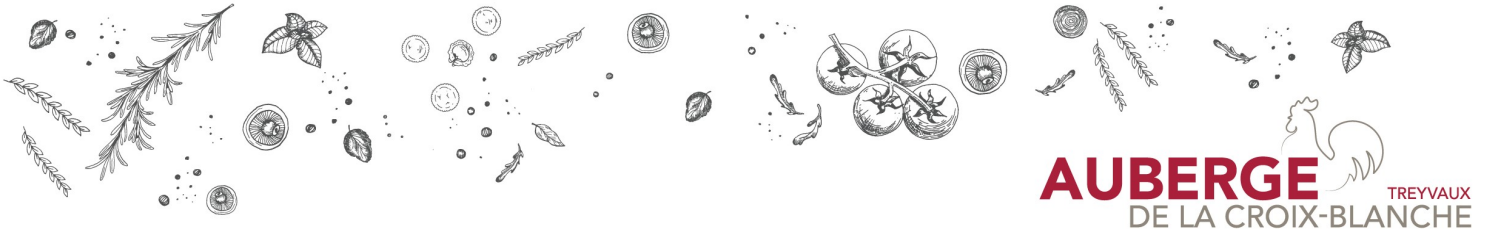
Ravioli aux aubergines et tomates séchées	○○○	24.00
Fiorelli au citron et feuilles de limes	○○	25.00
Lingotto aux crevettes et courgettes	○○○	28.00
Ravioli au bœuf braisé	○○○○	26.00

## PÂTES

Toutes les pâtes peuvent être préparée sans gluten

	Petite	Grande
Spaghetti à l'ail et piment	○○	15.00 18.00
Spaghetti carbonara	○○○	18.00 21.00
Lardons, crème et œuf		
Spaghetti bolognaise	○○	17.00 20.00
Spaghetti Fiamma	○○○○	23.00 28.00
Emincé de bœuf, ail, oignons, poivrons, olive, cherry, herbes, sauce tomate, crème		
Spaghetti Norma	○○○○	22.00 25.00
Aubergine, ricotta salée, ail, cherry, basilic, sauce tomate		
Spaghetti fruits de mer	○○○	22.00 25.00
Penne all'arrabiata	○○○	18.00 20.00
Sauce tomate, ail, oignons, persil, basilic, piments		
Penne Tyrolese	○○○	23.00 26.00
Bolets, jambon cru, ail, herbes, cherry, scaliers de parmesan		
Penne au saumon à la vodka	○○○	24.00 27.00
Saumon fumé flambé à la vodka et sauce crémeuse à la tomate		
Penne Croix-Blanche	○○○	25.00 28.00
Crevettes sautées flambées au Cognac, herbes fraîches et crème tomatée		





## GNOCCHI E RISOTTI

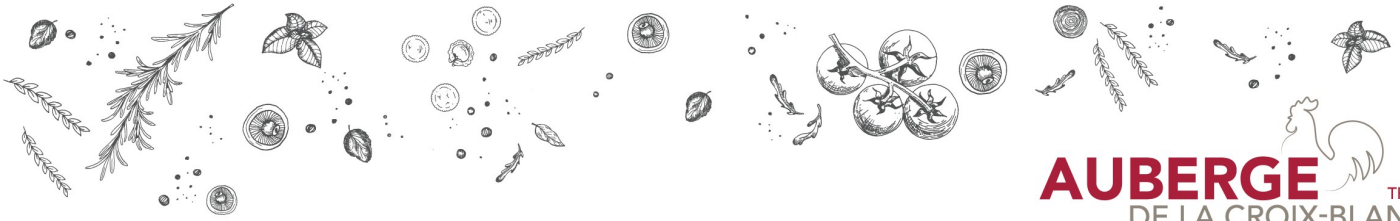
	Petite	Grande
<b>Gnocchi 4 fromages</b> ○ ○	<b>17.00</b>	<b>20.00</b>
<b>Gnocchi napoli</b> ○ ○ Sauce tomate et basilic	<b>16.00</b>	<b>19.00</b>
<b>Gnocchi aux bolets</b> ○ ○ ○ ○	<b>20.00</b>	<b>23.00</b>
Bolets, crème et grana padano		
<b>Risotto paysan</b> ○	<b>20.00</b>	<b>23.00</b>
Poireaux, lardons, saucisson, tomate et grana padano		
<b>Risotto aux bolets</b> ○ ○ ○	<b>22.00</b>	<b>25.00</b>
Bolets, crème et grana padano		
<b>Risotto milanais</b> ○ ○	<b>21.00</b>	<b>24.00</b>
Safran, crème et grana padano		

## MENU ENFANTS

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

CHF 15.- y compris une boule de glace ○





## VIANDES

Steak de cheval (200g), beurre maison	30.00
Pavé de bœuf (200g) aux bolets <span>o o o o</span>	42.00
Foie de veau aux oignons <span>o o</span>	38.00
Mignons de porc sauce Croix-Blanche <span>o o o o</span>	32.00
Parisienne de bœuf (180g), au poivre vert <span>o o o o</span>	36.00
Steak tartare (160g), toast et beurre, frites <span>o o o o</span>	30.00
Cordon bleu «maison» au vacherin <span>o o</span>	29.00

## POISSONS

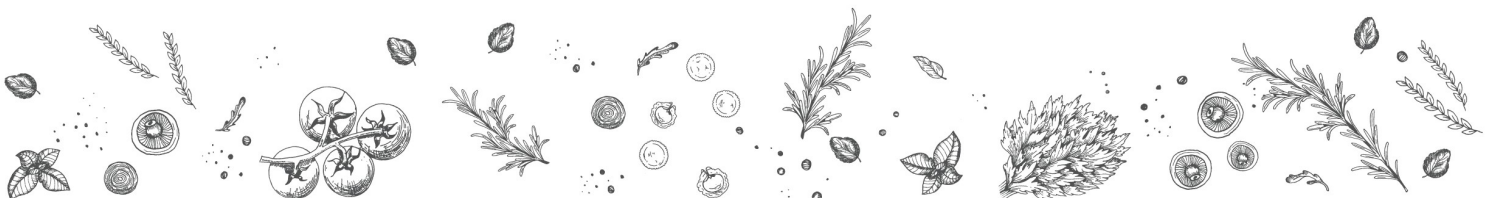
Filets de perches meunière, sauce tartare <span>o o o o</span>	34.00
Pavé de saumon au basilic <span>o o o o</span>	32.00
Filet de Loup grillé à l'huile d'olive citronnée	33.00

### Garnitures à choix

Pommes frites / Pommes nouvelles / Riz basmati / risotto

## SUR RESERVATION

Fondue chinoise (100% pur bœuf), frites et salade <span>o o</span> à discrétion	33.00
---	-------





## DESSERTS MAISON

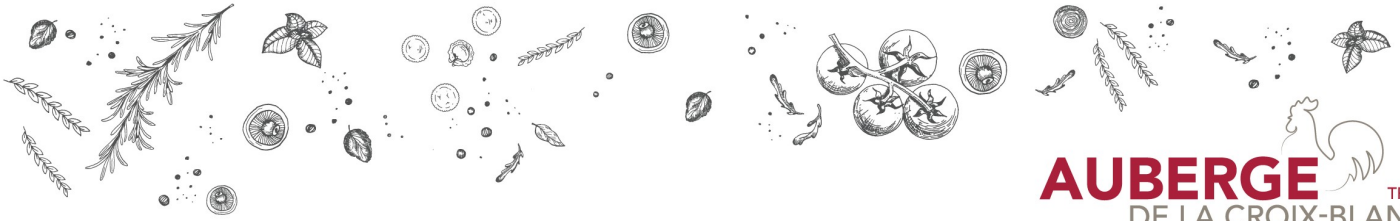
Crème brûlée à la cassonade	o o	9.00
Mousse au chocolat	o o	8.00
Panna cotta aux amaretti	o o	8.00
Tiramisu	o o	10.00

Tableau des allergènes :

- O**= Gluten
- o**= Oignons, échalotes
- o**= Ail
- o**= Lactose
- o**= Oeufs pasteurisés

Les plats mentionnés en contiennent





**AUBERGE** TREYVAUX  
DE LA CROIX-BLANCHE

# CARTE DES METS

## DESSERTS, VINS ET BOISSONS

**MERCI DE VOTRE VISITE ET A BIENTÔT**

TVA 8,1% COMPRISE

