



BOISSON

• BOISSONS CHAUDES •

Ristretto, Espresso Tout nu	3.00.-
Ristretto, Espresso	3.30.-
Café	3.30.-
Renversé	3.80.-
Déca	3.60.-
Espresso Macchiato	3.80.-
Cappuccino	4.50.-
Flat white	6.50.-
Chocolat	4.80.-
Thé / infusion	3.50.-
Supplément lait végétal	0.50.-

• EAUX & BOISSONS FROIDES •

Arkina bleue/verte 50cl	5.50.-
Arkina bleue/verte 100cl	8.00.-
Rivella rouge 33cl	4.30.-
SanBitter 10cl	4.50.-
Swiss Mountain Spring 20cl	4.30.-
Vivi Cola 33cl	4.50.-
Vivi ColaZero 33cl	4.50.-
Vivi Schorle 33cl	4.50.-
Vivi Gingembre citron 33cl	4.50.-
Vivi Maté 33cl	4.50.-
Vivi Grapefruit 33cl	4.50.-
Sportif 1dl	1.50.-
Sportif 2dl	2.50.-
Sportif 3dl	3.50.-
Sportif 5dl	5.00.-
Nectar Bio Fruit abricot 2dl	4.50.-
Nectar Bio Fruit fraise 2dl	5.50.-
Jus d'oranges pressées 1dl	2.50.-
Sirop	1.00.-

• BIERES PRESSION •

Feldschlösschen 1dl	2.50.-
Feldschlösschen 2dl	3.30.-
Feldschlösschen 3dl	4.00.-
Feldschlösschen 5dl	6.50.-
Grimbergen blanche 1dl	2.80.-
Grimbergen blanche 2dl	3.50.-
Grimbergen blanche 3dl	4.50.-
Grimbergen blanche 5dl	7.00.-

• VINS AU VERRE •

Fendant/Johannisberg/Gamay/Pinot noir 1dl	3.80.-
Bouteille 50cl	18.-
Prosecco 1dl	6.00.-

• APERITIFS •

Vodka soda	8.00.-
Whisky soda	8.00.-
Rhum soda	8.00.-
Gin soda	9.00.-
Spritz	9.00.-
Hugo	9.00.-
Mojito	9.00.-
Martini	5.50.-
Campari Orange	5.50.-
Jagermeister	5.50.-
Amaretto	5.50.-
Suze	5.00.-
Pastis/Ricard	4.50.-
Baileys	6.00.-

• DIGESTIFS •

Pomme	3.00.-
Abricotine/Williamine	6.50.-
Gentiane/Génépi	5.50.-
Vieille Prune	6.00.-
Grappa	6.00.-
Amaro Averna	5.00.-
Limoncello	5.00.-
Sambuca	5.00.-
Vecchia Romana	6.00.-

La loi interdit la vente de vin, bière, cidre aux jeunes de moins de 16 ans. De spiritueux, liqueurs, apéritifs, alcools aux jeunes de moins de 18 ans.

En cas de doute, notre personnel peut demander une pièce d'identité.

Tous nos prix s'entendent en francs suisses. TVA 7.7% comprise, 2,5% pour les produits à l'emporter.



PIZZA

• CALZONE •

Tomate, mozzarella, oeuf, jambon cuit, champignons 22.-

• FOCCACIA •

Romarin, sel, huile d'olive 13.-

Jambon cru, mozzarellines, ricotta à l'huile de truffe 22.-

• MARGHARITA •

Margherita Tomate, mozzarella 12.- 16.-

Romana Tomate, origan, ail 12.- 16.-

Prociutto Tomate, mozzarella, jambon cuit 15.- 19.-

Napoli Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives 15.- 19.-

Végétarienne Tomate, mozzarella, légumes 16.- 20.-

4 Saisons Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, olives, artichauts 17.- 21.-

Tunisienne Tomate, mozzarella, merguez, oignons, olives, poivrons 17.- 21.-

Chèvre Tomate, fromage de chèvre, roquette, jambon cru 18.- 22.-

Thon Tomate, mozzarella, thon, câpres, oignons, olives 19.- 23.-

Fruits de mer Tomate, mozzarella, fruits de mer, olives, tomates cerises 19.- 23.-

Régina Tomate, mozzarella, champignon, jambon cuit 19.- 23.-

4 Fromages Tomate, mozzarella, fromages de la région 19.- 23.-

Montagna Tomate, mozzarella, lardons, oeufs, bolets 19.- 23.-

Valaisanne Tomate, fromage à raclette, jambon cru, champignons 20.- 24.-

Rucola e Grana Tomate, mozzarella, mozzarella de buflone et grana 20.- 24.-

Parma Tomate, mozzarella, tomates cerise, jambon cru, grana 20.- 24.-

Diavola Tomate, mozzarella, salami, oignons, poivrons, olives 20.- 24.-

Miss Italia Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, mozzarellines, grana 20.- 24.-

Nordic Tomate, mozzarella, truite fumée, câpres, origan 21.- 25.-

Burrata Tomate, mozzarella, burrata, coppa, tomates cerises, roquette 21.- 25.-

Hawaii Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas 21.- 25.-

Caprese Tomate, mozzarella de bufflone, basilic, tomates cerises, huile de basilic 21.- 25.-

Supplément Jambon, coppa, salami, lardons, truite fumée, burrata, buffala, roquette 3.-

Autre 2.-

• MARIO, Chef pizzaiolo de Culture(s) •

« Pour faire ma pâte à pizza, tu as besoin de farine de blé tendre 00, de farine complète d'épeautre et de flocons d'avoine, de farine de seigle, blé malté, maïs et flocons d'orge.

Puis il te faudra de l'eau, de la bonne huile d'olive, un peu de sel et de levure de blé mais surtout, beaucoup de temps! »