

**Le Grand Bleu** 

# ENTRÉES



Salade verte	7.-
Salade mixte	9.-
Bruschetta	15.-
Focaccia	8.-
Tomate mozzarella et basilic frais	17.-
Palourdes au Pesto, flambées au pastis	19.-
Carpaccio de bœuf aux lamelles de Parmesan et basilic frais	24.-
Assiette de jambon Parma	25.-
Assiette de viande séchée	25.-
Salade de burrata Tomate cerises, rucula, balsamique, burrata	25.-

# SALADES

<b>Salade Paysanne</b> Assortiment de salades, œufs, croûtons et lardons	22.-
<b>Salade de Chèvre chaud</b> Assortiment de salades, toast, tomates et fromage de chèvre	21.-
<b>Salade Norvégienne</b> Assortiment de salades ,avocats, gambas, crevettes, saumon	25.-
<b>Salade César</b> Salade verte, lamelle de parmesan, poulet pannée, croustons de pains, sauce césar	24.-
<b>Chicken Salade</b> Assortiment de Salades et filet de poulet poêlés	21.-

# PÂTES

*Spaghetti ou Penne (tagliatelle + 3.-)*

Carbonara	23.-
Ai pesto et pignons	21.-
Aux fruits de mer	24.-
Ai arrabiata	20.-
Au Gorgonzola	24.-
Au thon	24.-
Aux aubergines	23.-
Grand Bleu Crème, bolets et pignons	26.-
Vongoles	29.-

# TAGLIATELLE FRAÎCHE

À la Norvégienne Saumon, crevette sauce tomate et crème	27.-
Aux bolets	25.-
Aux morilles	28.-
Aux gambas	27.-

# RAVIOLI FRAIS

Aux morilles	28.-
Au Gorgonzola	25.-
Huile d'olive, basilic	22.-

# LASAGNES

Au four | 23.-



*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.*

# PIZZA.

<b>Margarita</b> Tomate, mozzarella, origan	18.-
<b>Napolitaine</b> Tomate, mozzarella, origan, anchois, olives, câpres	22.-
<b>Calzone</b> Tomate, mozzarella, origan, jambon d'épaule, champignons, œuf	23.-
<b>Romana</b> Tomate, Mozzarella, origan, jambon cru	24.-
<b>Sicilienne</b> Tomate, Mozzarella, origan, thon, champignons, olives	22.-
<b>Quatre fromages</b> Tomate, mozzarella, origan, Gruyères, Vacherin, Gorgonzola	24.-
<b>Capricciosa</b> Tomate, Mozzarella, jambon d'épaule, origan, champignons, œuf	23.-
<b>Calabraise</b> Tomate, Mozzarella, origan, salami piquant, champignons	24.-
<b>Végétarienne</b> Tomate, Mozzarella, origan, légumes frais de saison	24.-
<b>Forestière</b> Tomate, Mozzarella, origan, jambon d'épaule, champignons	22.-
<b>Quatre saisons</b> Tomate, Mozzarella, origan, jambon d'épaule, champignons, poivrons, olives, câpres	24.-
<b>Grand Bleu</b> Tomate, Mozzarella, origan, bolets, basilic frais	25.-
<b>Pescatore</b> Tomate, Mozzarella, origan, fruits de mer	24.-
<b>Miss Italia</b> Tomate, mozzarella, origan, jambon de parmes, rucula, tomate cerises, burrata	25.-



# POISSONS.

## Festival de Gambas

Servi à la Provençale ou au curry avec du riz

34.-

## Filets de perches meunières

Sauce tartare, servis avec des frites

32.-

## Bacalhau à braga

Morue, rondelle de pomme de terre frits, oignon et poivrons poêlés

36.-

## POISSONS FRAIS

Selon arrivage.

Calamars grillés

35.-

Loup de mer grillé

35.-

Dorade grillée

35.-

Tartare de saumon

32.-

Pave de saumon

35.-

### Provenance de nos poissons :

Dorade : Portugal, Océan Atlantique/ Gambas : Bangladesh, Océan Indien/  
Calamaretti : Atlantique Sud-ouest/ Vongol : Elevage Italie, Méditerranée/  
Morue : Norvège, Atlantique Nord/ Saumon : Elevage Norvège-Ecosse/  
Turbo : Atlantique Nord-Est/ Thon : Océan Indien/ Filet de Perche : Estonie,  
Russie



# VIANDES.

*Un seul accompagnement : Frites, riz, pâtes, légumes ou salades*

Steak de boeuf grillée	29.-
Pavé de bœuf grillée	35.-
Entrecôte de boeuf grillée	38.-

*Sauce aux choix pour les viandes rouges : poivre (+2), sauce morilles (+4)*

Piccata de veau milanaise Servi avec spaghettis	35.-
Piccata de veau aux citron	35.-
Médallions de veau aux bolets	36.-
Médallions de veau aux morilles	39.-
Escalope de veau viennoise	35.-
Suprême de poulet aux morilles	31.-
Steak tartare haché à la main Frites, toast, beurre	36.-

*Supplément sauce aux morilles 8.00.-*

## NOS VIANDES SUR ARDOISES.

Entrecôtes	42.-
Pavé de bœuf	39.-

*Sauces aux choix : morilles, café de Paris et poivre*



# NOS FONDUES

Au fromage	26.-
Moitié-moitié Servi avec des pommes de terres	28.-
Aux bolets	31.-

# FORMULES À GOGO

Salade verte et accompagnement frites et sauce maison,  
toute autre garniture 6.- par portion

Charbonnade Boeuf	42.- p.p
Charbonnade mixtes Boeufs et poulet	45.- p.p
Fondue chinoise	42.- p.p
Fondue Bourguignonne	42.- p.p
Fondue bressane	42.- p.p
Gambas à gogo	45.- p.p



Provenance de nos viandes :  
Bœuf: Suisse, Allemagne - Veau: Suisse - Poulet: Hongrie - Porc: Suisse