



Les entrées

Salade mesclun
à la vinaigrette maison et
noisettes grillées
9.00

Croustillant de chèvre chaude au miel
17.50

Mille-feuilles d'aubergines à la scamorza fumée
18.50

“Fagottino di crespella”
façon du chef
farci à la scamorza et chicorée rouge
sur crème à la truffe noir (préparé maison)
18.00

**Nous ne servons pas nos entrées en plats
uniques ou plat principal. Merci de votre
compréhension.**

Petite faim
formule entrée
(mesclun + entrée + frites)
prix entrée + 10.50 chf

**P. S. Dans la formule “petite faim” la
portion reste celle de l'entrée
classique, avec le supplément de 10,50 chf
nous vous servirons une petite salade
mesclun et une portion de frites en plus**

**Pour vos allergies et intolérance veuillez vous informer auprès
de notre responsable de service.**



Nos Plats

Rigatoni au ragoût de boeuf
(cuit doucement pendant 6 heures)
28.00

Ravioli de la ‘Nonna’
26.50

Tartare de bœuf coupé au couteau
façon ‘Semplicità’
toasts et frites maison
37.00

Filet d'épaule de boeuf braisé au vin rouge, cuit à B.T.
“polenta cremeuse aux herbes”
notre salade mesclun
37.00

Filets de perche frais du Léman à l'huile d'olive
(uniquement selon arrivage)
notre salade mesclun
frites maison et sauce tartare maison
44.00

Pêcheurs: Jean charles bensadoun 1295 Tannay;
Vallet Terence 1296 Coppet

“Nos Cannoli”
farcis au loup de mer et pommes de terre
crème à la truffe noir (préparé maison)
pain croustillant
28.00

“Nos frites maison (3 cuissons)”
7.00

Changement garniture avec nos pâtes
à l'huile d'olive et parmesan
+5.00

Provenance viandes: boeuf :Suisse
Provenance poissons: perche: Suisse lac Léman



Formule pâtes

Salade mesclun

Pâtes à choix
(les mêmes par tranches de deux personnes)

Dessert du chef

**Formule valable dès 2 personnes
39.00 chf p.p.
La formule n'est pas modifiable**

Formule tartare

Salade mesclun

Tartare de bœuf façon ‘Semplicità’ (140g)
(frites maison et toast)

Dessert du chef

**Formule valable dès 2 personnes
39.00 chf p.p.
Pour 1 personne supplément de 10 chf
La formule n'est pas modifiable**

Changement dessert formules + 4 chf

Nos Desserts maison

Notre Tiramisù
12.50

Cannoli siciliens
10.00

Crème brûlée du chef
10.50

**Pour vos allergies et intolérance veuillez vous informer auprès
de notre responsable de service.**

Vins au verre

Festifs

Prosecco “Lunare” Uggiano D.O.C.extra dry 6.90

Champagne ‘Laurent-Perrier’ brut 16.50

Blancs

Féchy La Colombe ‘Domaine La Colombe’ 2024 5.90

Pinot Gris Vènise D.O.C. ‘SETTEANIME’ 2023 5.90

Petite Arvine Clavien 2023 7.50

Rosés

SEU Rosato I.G.T. ‘Sardaigne’ 2024 (nieddera) 4.90

Gamay ‘Domaine De La Doye’ 2023 5.90

Rouges

Pinot noir Réserve ‘Domaine Mont le Vieux’ 2024 5.90

Gamaret”Clyméné” 2022 vin bio Commugny ,cave de la charrue 7.00

AIRES Montepulciano d’Abruzzo 2022 5.50

L’Angelo 2015 Toscane I.G.T. Baron Patrick De Ladoucette (sangiovese,merlot) 5.90

Grappas

Grappa Tignanello Antinori Toscane - sangiovese,cabernet sauvignon 14.00

Grappa Sarpa oro di Poli Venise60% merlot, 40% cabernet 15.00

Grappa Sassicaia Jacopo Poli’ Toscane - c. franc, c. sauvignon 18.00

Grappa Po di Poli bianca Venise - 100% merlot 12.00

Grappa di Brunello barrique L. Inga Toscane - sangiovese 100% 10.50

Limoncello di sorrento Gioia Luisa I.G.P. 7.00

Vins Blancs - Suisse

‘La Colombe’ Domaine La Colombe 2024 La Côte AOC - 100% chasselas – 50 cl 29.00 70 cl 39.00

Chasselas Cuvée spéciale D. De La Treille 2024 La Côte AOC - 100% chasselas - 75 cl 42.00

Petite Arvine Clavien 2023 Valais AOC - 100% petite arvine - 75 cl 56.00

Vins Blancs - Italie

‘Pinot Grigio’ Setteanime 2023 Treviso DOC - 100% pinot grigio - 75 cl 38.00

‘Emèra’ Tenute di Emera 2024 Pouille IGP - 100% chardonnay - 75 cl 34.00

‘Totò’ Cantina Sanpaolo 2019 Campanie IGP - 50% greco 50% fiano - 75 cl 37.00

Falanghina San Paolo 2021 Campanie IGP 100% falanghina 75 cl 34.00

Vins Rosés

Grand cru Château de Crans 2023 La cote AOC – gamay-p.noir-garanoir 50cl 25.00 75cl 35.00

Rosé de ‘Gamay Domaine de la Doye’ 2023 La Côte AOC - 100% gamay - 75 – 50 cl 29.00 70 cl 39.00

‘SEU Rosato’ Cantina della Vernaccia 2024 Sardaigne IGP - 100% nieddera - 75 cl 36.00

Vins Rouges - Suisse

Pinot Noir Réserve ‘Domaine Mont le Vieux’ 2024 La Côte AOC - 100% pinot noir - 75 cl 41.00

“Clyméné”2022 Cave de la charrue (vin bio) Commugny-gamaret 75cl 48.00

Les Romaines ‘Les Frères Dutruy’ 2023 Nyon AOC - gamaret, garanoir, pinot noir 50cl 43.00 75 cl 69.00

‘La Colombe Rouge’ Réserve D. La Colombe 2021 Vaud AOC - gamaret, garanoir, pinot noir, syrah - 75 cl 68.00

‘Ligornetto’ 2020 Vinattieri Ticino DOC - 100% merlot - 75 cl 119.00

Vins Rouges - Italie

Sabbiato Bolgheri Sensi 2022 DOC (Toscane) -c.sauvignon,merlot,sangiovese 75 cl 65.00

Barolo Ascheri,2020 Barolo DOCG (Piémont) - 100% nebbiolo 75 cl 99.00

Amarone della Valpolicella Moropio DOCG (Vénétie) 70% corvina veronèse, 20% rondinella, 10% corvinone 75 cl 2019 79.00

L’Angelo 2015 Toscane I.G.T. Baron Patrick De Ladoucette (sangiovese,merlot) Toscane (85% sangiovese,15%merlot) 39,00

Chianti Riserva 2021 Uggiano Toscane DOCG - 100% sangiovese - 75 cl 53.00

Brunello di Montalcino Corte dei venti 2019 DOCG (Toscane) 100% sangiovese - 75 cl 118.00

Ornellaia 2012 - Bolgheri rosso DOC (Toscane) 75 cl 53% c. sauvignon, 39% merlot, 4% c. franc, 4% petit verdot 310.00

Notarpanaro Cosimo Taurino 2015 Pouilles IGP - 100% negroamaro - 75 cl 49.00

Corash cantina Vernaccia Riserva 2020 Sardaigne - 100% cannonau - 75 cl 49.00

Masseto Tenuta dell’Ornellaia 2009 Toscana IGT - 100% merlot - 75 cl 820.00

QU.ALE Tenute di émera 2021 Pouilles IGP – primitivo-negroamaro-merlot - 75 cl 35.00

Taurasi Claudio Quarta -Cantina San Paolo 2016 Campanie DOCG - 100% aglianico - 75 cl 65.00

Aires Montepulciano d’Abruzzo 2022 Fosso Corno DOC - 100% montepulciano - 75 cl 36.00

Demie

Valpolicella Ripasso Classico superiore Antolini 2022 corvina,corvinone,rondinella (vénise) 50 cl 36.00

“Maimone” 2023 cantina del Rimedio D.O.C. (sardaigne) cannonau de Sardaigne 50 cl 29.00

Amarone della Valpolicella Moropio DOCG 2021 (Vénétie) 70% corvina veronèse, 20% rondinella, 10% corvinone 50 cl 52.00

Prosecco et Champagnes

Prosecco “Lunare” Uggiano D.O.C.extra dry DOC 100% glera - 75 cl 45.00

Laurent-Perrier brut 50% chardonnay, 35% pinot noir, 15% pinot meunier 75 cl 108.00

Laurent-Perrier cuvée rosée 100% pinot noir - 75 cl 176.00

Dom Perignon 2004 chardonnay, pinot noir - 75 cl 310.00