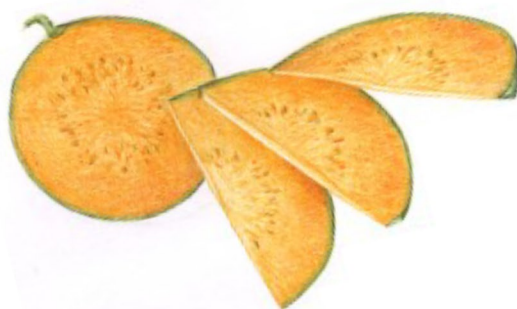


S *tuzzichini*

<i>Salade verte</i>	<i>Sfr. 7.50</i>
<i>Salade mêlée</i>	<i>Sfr. 10.50</i>
<i>Carpaccio de bœuf</i>	<i>Sfr. 23.00</i>
<i>Assiette Santa-Lucia</i>	<i>Sfr. 21.50</i>
<i>(tomate, mozzarella de buffle, aubergines et courgettes grillées)</i>	
<i>Salade de chèvre chaude au miel</i>	<i>Sfr. 20.00</i>
<i>Bruschetta à l'italienne</i>	<i>Sfr. 15.50</i>

Potages

<i>Potage aux légumes</i>	<i>Sfr. 11.00</i>
<i>Minestrone</i>	<i>Sfr. 14.00</i>
<i>Les potages en plat unique supplément</i>	<i>Sfr. 5.00</i>






Pasta fresca casalinga



<i>Tagliatelle de l'Aigle (Bolets et jambon de Parme)</i>	<i>Sfr. 29.50</i>
<i>Tagliatelle aux aubergines et basilic</i>	<i>Sfr. 24.00</i>
<i>Tortellini de bœuf à la mousse de truffes noires</i>	<i>Sfr. 28.00</i>
<i>Tortellini du Léman</i>	<i>Sfr. 25.00</i>
<i>Lasagne au four</i>	<i>Sfr. 26.00</i>
<i>Cannelloni aux épinard et ricotta</i>	<i>Sfr. 24.00</i>

Spaghetti ou Penne

<i>Penne alla diavola (sauce tomate piquante)</i>	<i>Sfr. 19.50</i>
<i>Penne all'Amatriciana</i>	<i>Sfr. 24.00</i>
<i>Spaghetti à la Bolognaise</i>	<i>Sfr. 25.00</i>
<i>Spaghetti à l'ail, huile d'olive et piments</i>	<i>Sfr. 19.50</i>
<i>Spaghetti alla Carbonara (œuf, crème et lard)</i>	<i>Sfr. 24.50</i>
<i>Spaghetti del Pescatore (fruits de mer, gambas)</i>	<i>Sfr. 32.00</i>



Risotto et Rösti

<i>Risotto aux bolets</i>	<i>Sfr. 27.00</i>
<i>Risotto aux pistils de safran</i>	<i>Sfr. 23.00</i>
<i>Risotto aux fruits de mer</i>	<i>Sfr. 34.00</i>
<i>Rösti Suisse</i>	<i>Sfr. 23.00</i>
<i>Rösti Raclette</i>	<i>Sfr. 23.00</i>

Pizze e Pinse

De L'Aigle (T. M. mousse de truffe noire, roquette et parmesan)	Sfr.	25.50
Margherita (Tomate et mozzarella)	Sfr.	16.50
Napoletana (T. M. anchois, câpres)	Sfr.	18.50
Quattro stagioni (T.M. jambon, champignons, artichauts, poivrons)	Sfr.	25.50
Primavera (T. M. jambon cuit)	Sfr.	18.50
Santa Lucia (T. M. jambon, champignons)	Sfr.	20.50
Capricciosa (T. M. artichauts, œuf, olives noires)	Sfr.	23.00
Quatre fromages (T.M. gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan)	Sfr.	25.00
Siciliana (T. M. poivrons, anchois, olives noires)	Sfr.	19.00
Tonno e cipolla (T. M. thon, oignon)	Sfr.	21.50
Parma (T. M. jambon de Parme)	Sfr.	29.50
Marinara (T. M. fruits de mer)	Sfr.	24.50
Tunisienne (T. M. merguez, champignons, poivrons)	Sfr.	24.50
Hawaï (T. M. jambon, ananas)	Sfr.	21.50
O' Sole mio (T.M. aubergines, courgettes, endives grillées)	Sfr.	23.50
Piccante (T.M. salami piquant)	Sfr.	20.50
Bianca Regina (M, roquette, jambon de Parme, parmesan, tomates cherry)	Sfr.	30.50
Calzone (T.M. jambon, champignons, œuf)	Sfr.	23.00

[* T. M.= (tomate et mozzarella)]**

Pinse

Capresse	Sfr.	24.50
Alla Mortadela	Sfr.	26.50
Bresaola	Sfr.	28.50
Jambon cru	Sfr.	27.50
Aux diable avec du salami (très piquant)	Sfr.	26.50





du **M** *aître boucher*



Piccata de veau à la Milanaise *Sfr. 44.00*

Cordon bleu de veau au gorgonzola *Sfr. 45.00*

Médailles de bœuf aux morilles *Sfr. 53.00*

Entrecôte de bœuf « Café de Paris » *Sfr. 45.00*

Garnitures: pommes frites fraîches maison, tagliatelle, risotto et légumes.

Tartare de bœuf *Sfr. 38.00*

Tartare de L'Aigle *Sfr. 39.00*

Garnitures: Salade verte, frites fraîches maison, toast et beurre.

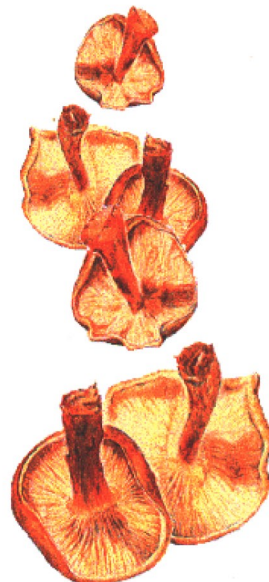
Pied de porc au madère servie avec rösti *Sfr. 24.00*

Ossobuco de veau alla cremolata et son risotto *Sfr. 39.00*

Provenance des viandes:

Bœuf, porc et Veau : Suisse

Poulet: Brésil et argentine





de la **M***er ou d'eau douce*



<i>Poêlée de Filets de perche (sauce tartare maison)</i>	<i>Sfr. 37.00</i>
<i>Crevettes décortiqué a la provençale, riz</i>	<i>Sfr. 36.00</i>
<i>Moules Marinières</i>	<i>Sfr. 26.00</i>
<i>Moules a la provençales</i>	<i>Sfr. 26.00</i>
<i>Moules du chef</i>	<i>Sfr. 27.00</i>
<i>Pochouse Villeneuvoise (min. 2 personne)</i>	<i>Sfr. 38.00</i>

Garnitures:

Pommes frites fraîches maison, riz ou pommes vapeur et salade.

P.S.

Le chef il se feras le plaisir de vous annoncer personnellement tous nouveaux poissons frais, selon arrivage.



La C Chasse

ENTREES

Soupe à la courge 11.00

Assiette du chasseur (viande séchée de cerf et jambon cru de chevreuil) 24.00

PLATS

Civet de chevreuil 35.00

Filets mignons de sanglier 39.00

Tartare de cerf aux myrtilles et pistaches 38.00

Médailles de chevreuil 49.00

Tous nos plats sont servis avec:

Spätzli, choux rouges et fruits d'automne

Tortellini de faisan 29.00

DESSERTS

Crème brûlée aux marrons 12.00

Dessert d'automne au Calvados 12.00

