



Place de la Gare 12, 1004 Lausanne  
021 320 32 04

HORAIRE du lundi à vendredi  
11h30-13h30

samedi-dimanche fermé

#### SALADES

---

- |   |      |
|---|------|
| 1 Duo de feuilles vertes                      | 7.90 |
| 2 Salade aux crudités et graines de tournesol | 9.90 |

#### TARTARE accompagné de pommes frites

---

- |                          |       |       |
|--------------------------|-------|-------|
| 3 Boeuf coupé au couteau | 170gr | 34.50 |
|--------------------------|-------|-------|

#### TICINO BURGER

---

viande de boeuf suisse servie avec pommes frites, ketchup et mayonnaise.

Le pain burger est confectionné par notre artisan boulanger

- |   |       |
|---|-------|
| 4 MONTE GENEROSO - tomate, salade verte, oignons caramélisés, bresaola, moutarde à l'ancienne | 22.00 |
| 5 BELLINZONA - tomate, oignons caramélisés, roquefort, sauce béarnaise                        | 22.00 |
| 6 LOCARNO - tomate fraîche, rucola, mozzarella di bufala, basilic frais                       | 22.00 |
| 61 BLACK-20 - tomate, salade verte, fontina, oignons, oeuf miroir et bacon                    | 24.00 |

#### PASTA

---

- |  |       |
|--|-------|
| 7 Spaghetti al pomodoro fresco e basilico              | 19.80 |
| 8 Spaghetti bolognaise 100% boeuf                      | 23.40 |
| 9 Spaghetti à la carbonara                             | 26.00 |
| 10 Penne calabrese - saucisse piquante, tomate, crème  | 26.20 |
| 11 Penne aux bolets et pointes de filet de boeuf       | 29.70 |
| 12 Penne Ticino - crème, peperoncino et émincé de veau | 28.70 |

#### RISOTTO

---

- |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| 13 Aux foies de volaille et estragon | 27.00 |
| 14 Crémeux aux champignons frais     | 30.20 |

#### POLENTA

---

- |  |       |
|--|-------|
| 15 Con luganighe arrostiti   | 26.70 |
| 16 Gratinée della valtellina (gratinée au fontina et garnie de bresaola) | 27.70 |
| 17 Aux 4 fromages  | 25.70 |

## PIZZAS

---

élaborées avec tomates, mozzarella et origan

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 18 | MARGUERITA - tomates, mozzarella   | 17.20 |
| 19 | NAPOLI - câpres, anchois   | 18.10 |
| 20 | VENITIENNE - jambon épaule cuit  | 19.50 |
| 21 | ETNA - merguez, poivrons   | 22.20 |
| 22 | ROMANA - jambon épaule cuit, champignons   | 22.20 |
| 23 | SICILIENNE - jambon épaule cuit, oeuf miroir, poivrons, olives   | 22.20 |
| 24 | FORESTIÈRE - champignons frais   | 27.30 |
| 25 | TICINO - bresaola et luganighe   | 25.20 |
| 26 | 4 FROMAGES - mozzarella, gorgonzola, ricotta et fontina  | 25.20 |
| 27 | CARBONARA - sauce carbonara  | 24.50 |
| 28 | HAWAÏ - filet de poulet au curry et ananas   | 26.20 |
| 29 | CALZONE - jambon épaule cuit, champignons et oeuf dur  | 24.50 |
| 30 | VÉGÉTARIENNE - mélange de légumes et basilic   | 23.20 |
| 31 | CAPRICCIOSA - champignons, artichauts, jambon épaule et oeuf dur   | 24.50 |
| 32 | EMILIA - jambon cru  | 27.50 |
| 33 | VESUVIO - salamelle piccante   | 24.50 |
| 34 | PESCATORE - thon et oignons  | 24.20 |
| 35 | BOLETUS - bolets, tomates cerises et persil  | 27.20 |
| 36 | PRIMAVERA - tomates cherry et rucola   | 23.20 |
| 37 | BIANCA - sans sauce tomate - mozzarella di bufala, aubergines grillées, tomates cherry, rucola et huile d'olives | 27.20 |

## BOISSONS

---

|           |  |           |       |
|-----------|--|-----------|-------|
| MINERALES | Thé froid                                  | 50cl      | 4.50  |
|           | Coca Cola ou Coca zéro                     | 50cl      | 4.50  |
|           | Henniez verte ou bleue                     | 50cl      | 4.50  |
| BIERES    | Dr Gab's - Houleuse ou Château             | 33cl      | 7.90  |
|           | Nébuleuse - Zepp'Craft Lager blonde        | 33cl      | 6.00  |
|           | Nébuleuse - Am'Wheat blanche               | 33cl      | 6.00  |
|           | Nébuleuse - Striling Pale Ale, blonde      | 33cl      | 6.00  |
|           | Nébuleuse - Embuscade IPA blonde           | 33cl      | 6.00  |
| VINS      | Blanc - Epresses AOC                       | bt 70cl   | 39.90 |
|           | Rouge - Ariete Valsangiacomo Merlot TI Doc | bt 37,5cl | 22.00 |
|           | Rouge - Saleggi Di Locono Merlo TI Doc     | bt 75cl   | 44.00 |