

MENU

Du Mardi au Vendredi

PIZZA IN TEGLIA

Pâte levée 72h • Texture croustillante et légère

FORMULE 15.-

Une tranche de pizza au choix selon le parfum du jour / une boisson sans alcool / un café ou espresso

NOS SALADES

BOL DE RIZ NOIR (Vénéré) ✓

Riz Venere, avocat, chou rouge mariné, concombre, radis, pois chiches, tomates, algues, œuf, sauce soja et aux agrumes.

16.-

BRUSCHETTONE DI BUFALA ✓

Focaccia maison, tomates datterino, mozzarella di bufala campana Dop et basilic frais.

18.-

SALADE DE POULET

Poulet aux herbes, salade verte, tomates datterino et olives, avec copeaux de parmesan, croûtons de pain et sauce Caesar.

22.-

NOS PLATS SIGNATURES

POLPETTE MAISON

Boulettes de bœuf et de porc aux herbes fraîches, sauce tomate San Marzano.

20.-

PARMIGIANA DI MELANZANE ✓

Aubergines gratinées à la sauce tomate maison, Mozzarella fondante, basilic frais et parmesan affiné.

22.-

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Lasagnes maison, sauce bolognaise, béchamel et fromage fondant.

24.-

LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade Verte

5.-

Salade Mêlée

7.-

NOS DESSERTS SIGNATURES

PANETTONE TOSTATO

Panettone doré, accompagné d'une crème légère au mascarpone.

10.-

TIRAMISU' AL PANETTONE

Crème au mascarpone, panettone maison & espresso napolitain.

12.-

RÉJOIGNEZ-NOUS POUR L'AFTERWORK

Du mardi au vendredi, de 15h30 à 18h30

LE BRUNCH À L'ITALIENNE

Samedi & dimanche, de 11h à 15h

✓ Végétarien

 Viande de bœuf d'origine suisse
Viande de poulet d'origine suisse
Poisson d'origine norvégienne

 www.grancafferoyalkaroma.ch
 @grancafferoyalkaroma

Menu en anglais



Allergènes



VINS

BULLES

PROSECCO TREVISO DOC (ITALIE)

Prosecco Extra Dry Treviso DOC.

1dl 75cl
7.- 45.-

CHAMPAGNE JM GOBILLARD ET FILS (FRANCE)

Fines bulles pétillantes, nez fin et élégant, bouche souple et équilibrée.

18.- 110.-

BLANC

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE – BIO 2024 (ITALIE)

Robe jaune paille brillante, nez expressif de fleurs blanches, pêche et agrumes.

7.- 45.-

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT – BIO (ITALIE)

Vin riche, vif et élégant, aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes.

7.- 45.-

PETITE ARVINE – PATRICK CHABRIER 2023 (SUISSE)

Vin blanc vif et aromatique du Valais, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.

8.- 52.-

MÂCON MILLY-LAMARTINE – DOMAINE CARRETTE 2023 (FRANCE)

100 % Chardonnay, vin blanc élégant et équilibré.

8.- 52.-

ROUGE

MERLOT ROSSO 2024 – VÉNÉTIE (ITALIE)

Vin rouge souple et harmonieux, aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces.

7.- 45.-

CABERNET SAUVIGNON BIO (ITALIE)

Robe rouge rubis, nez de cassis et d'épices douces. Bouche ronde et équilibrée.

7.- 45.-

PINOT NOIR – DOMAINE LES PERRIÈRES 2024 (SUISSE)

Robe rubis-grenat, nez de framboise, cerise et fruits des bois, avec une légère touche fumée.

8.- 52.-

CROZES-HERMITAGE – HUGO & PAULINE VILLA 2023 (FRANCE)

Vin rouge aux arômes intenses de fruits noirs, d'épices et de violette.

9.- 58.-

ROSÉ

LES COMMANDEURS ROSÉ – PEYRASSOL 2024 (FRANCE)

Rosé pâle, aromatique et frais, finale saline et élégante.

7.- 45.-

SOFTS

EAU FILTRÉE PLATE 75cl

4.- ARANCIA & SOLE

EAU FILTRÉE GAZEUSE 75cl

4.- Carote, gingembre et pomme jaune. 8.-

VALSER PLATE 75cl

7.- SPICY 8.-

VALSER GAZEUSE 75cl

7.- Fruits de saison

COCA COLA / ZÉRO

5.50

LURISIA GAZZOZA

5.50

LURISIA ARANCIATA

5.50

LURISIA CHINOTTO

5.50

THREE CENTS AEGAN TONIC

6.-

THREE CENTS GINGER BEER

6.-

SCHWEPPES BITTER LEMON

6.-

BITTER ROUGE

5.50

CRODINO

5.50

JUS CENTRIFUGÉS

CAFÉTÉRIA

ESPRESSO

ROBUSTA | ARABICA

3.90 | 4.50

CAFÉ

4.- | 4.60

ESPRESSO MACCHIATO

4.50 | 5.-

AMERICANO

4.50 | 5.50

CAPPUCCINO

4.50 | 6.80

LATTE MACCHIATO

5.90 | 6.90

RENVERSÉ

5.90 | 6.90

THÉS & INFUSIONS

CAMOMILLE BIO

5.50

BLUE EARL GREY BIO

5.50

ENGLISH BREAKFAST BIO

5.50

THÉ VERT CHINA SENCHA BIO

5.50

VERVEINE BIO

5.50

MENTHE POIVRÉE BIO

5.50

JUS

JUS DE POMME RAMSEIER

5.50

JUS DE TOMATE

5.50

JUS D'ANANAS

5.50

JUS DE POIRE

5.50

JUS D'ABRICOT

5.50

JUS D'ORANGE FRAIS

5.50

THÉ PÊCHE / CITRON

5.50

BIÈRES

30cl | 50cl

PERONI BLONDE PRESSION 6.- | 8.50

En bouteille 33cl :

PERONI - CAPRI 6.-

PERONI - 0% 6.-

BALADIN BLANCHE - ISAAC 8.-

BALADIN AMBRÉE - L'IPA 8.-

BALADIN BLONDE - NAZIONALE 8.-

DIGESTIFS

CYNAR 8.-

AMARETTO 8.-

AMARO DEL CAPO 8.-

LIMONCELLO 8.-

FERNET BRANCA 8.-

SAMBUCA 8.-

GRAPPA BLANCHE 8.-

GRAPPA JAUNE 8.-

RÉJOIGNEZ-NOUS POUR NOTRE BRUNCH À L'ITALIENNE

Samedi & Dimanche de 11h à 15h