



LES ENTRÉES

~ 01 ~

Salade verte	CHF 6.00
Salade mêlée maison	CHF 8.00
Pizza blanche, huile d'olive, romarin, origan	CHF 10.00
Carpaccio de saumon & St-Jacques fenouil et citronnette à l'aneth	CHF 24.00
Carpaccio de bœuf au Barolo à l'huile de truffe Bolet en lamelles, écailles de grana, huile de truffe, huile d'olive, poivre du moulin	1/2 ou portion CHF 19.00 / 27.00
«Cuore di Mamma» Capriccio del Sud Burrata, mozzarella di buffala, tomates cerises, basilic	CHF 22.00
Carpaccio de poulpe Sorrentino Huile d'olive, ail, jus de citron, poivre, persil, rucola	1/2 ou portion CHF 20.00 / 28.00
Carpaccio de thon Vinaigrette (citron, ail, câpres, huile d'olive, persil)	1/2 ou portion CHF 19.00 / 27.00
Crevettes Le Manoir <i>Servies sur un lit de salade mêlée</i>	CHF 20.00
Gaspacho de tomates	CHF 19.00
Salade César au poulet croustillant	CHF 22.00
Panna Cotta au foie gras, panais et truffe d'été	CHF 23.00
Assiette Baila la Luna Polipetti, anneaux de calamar, vongoles, moules, crevettes, langoustines, sauce tomate et petites tomates avec pommes de terre nature	CHF 21.00



LES PÂTES

~ 02 ~

Mezzi Paccheri ai Pomodorini Freschi Pâtes, petites tomates de Sicile, ail, basilic	CHF 22.00
*Orecchiette con Polpette al Sugo Orecchiette, tomates, mini boulettes de viande hachée (porc et bœuf), ail, oignons	CHF 25.00
Calamarata alla Giulio Sauce bolognaise, crème, grana, piments, moutarde, noix de muscade	CHF 22.00
*Spaghetti alla Chitarra Petites tomates de Sicile, burrata, mozzarella di buffala, ail, basilic	CHF 23.00
Scialatelli al Golfo Vongoles, moules, gambas, ail, persil, sauce tomate	CHF 25.00
Lasagne maison à l'Emiliana Pâte à lasagne à l'œuf, râpé Grana, viande de bœuf et porc, mozzarella, sauce tomate	CHF 20.00
Rigatoni à la Norma Petites tomates fraîches, aubergines, ricotta salée, basilic	CHF 23.00
*Tagliolini à la Puttanesca Tomates fraîches, sauce tomate, ail, oignons, câpres, anchois, olives	CHF 22.00
*Orecchiette Salsiccia et Friarielli Saucisse au fenouil, cime de raves napolitaines, ail, oignons	CHF 25.00
Diverses pâtes au choix Spaghetti ou Penne ou Rigatoni – Sauce Carbonara ou Bolognaise ou Amatriciana	CHF 20.00
<i>Pour les végétariens</i>	
*Strozzapreti al Vesuvio Poireaux, vodka, crème, tomates, piments	CHF 21.00
Lagane all'ortolana Pâtes au curcuma, betteraves, basilic avec légumes	CHF 23.00
*Gnocchetti de Papi Sauce tomate, crème, ail, muscade, parmesan, piment (très relevé)	CHF 21.00
*Trofie al Pesto Pistou maison	CHF 20.00
<i>*Pâtes fraîches</i>	



LES VIANDES

~ 03 ~

Scaloppine de viande de porc Au citron Au cognac <i>Servi avec salade, frites et légumes</i>	CHF 25.00
Tagliata di Manzo Rucola, petites tomates de Sicile, écailles de grana <i>Servi avec salade, frites et légumes</i>	CHF 35.00
Pavé de bœuf (200g), avec tranche de foie gras <i>Servi avec salade, frites et légumes</i>	CHF 37.00
Filet de bœuf Manoir (250g) Panna Cotta au foie gras style Rossini <i>Servi sur ardoise, avec pommes de terre grand-mère et légumes</i>	CHF 47.00
Tartare de bœuf classique (180g) <i>Servi avec frites et salade</i>	CHF 30.00
Filet de bœuf (250g) Filet de cheval (250g) Sauce poivre vert ou aux cèpes CHF 6.00 <i>Servi avec salade, frites et légumes</i>	CHF 38.00 CHF 34.00
Souris d'agneau confit <i>Servie avec gratin dauphinois et légumes</i>	CHF 40.00
POUR LES ENFANTS	
Penne à la sauce tomate	CHF 10.00
Pizza au choix	CHF 10.00
Tranche de poulet panée avec frites	CHF 10.00
½ portion au choix de pizza ou de pâtes à la carte (Sauf Lasagnes)	CHF 10.00



LES POISSONS

~ 04 ~

Filet de Branzino à l'Acqua Pazza Ail, oignons, petites tomates, vin blanc, câpres, anchois	CHF 30.00
Pavé de Thon Sauce vierge (huile d'olive, tomates, ail, oignons) <i>Servi avec pommes de terre au four</i>	CHF 35.00
Gambas Grillées 10 pièces <i>Servies avec pommes de terre Aurora</i>	CHF 38.00
Filetto di Spada alla Livornaise Anchois, câpres, olives, oignons, ail, tomates fraîches <i>Servi avec pommes de terre méditerranéennes</i>	CHF 29.00
Trilogie de poissons (min. 2 personnes) Gambas, thon, branzino <i>Servi sur un lit de légumes avec pommes de terre grenailles</i>	CHF 38.00 /personne



LES SUGGESTIONS DU CHEF

~ 05 ~

Ravioli di Pienza avec tomates séchées et pignons	CHF 25.00
Dégustation de pâtes Dès 2 personnes	CHF 30.00 /personne
Manoir Cheeseburger Viande de bœuf <i>Servi avec frites et salade</i>	CHF 25.00
Antipasto mare Monti Mozzarella de buffala, carpaccio de poulpe, carpaccio de bœuf, charcuterie italienne, légumes, tomates	CHF 29.00
Risotto Aux champignons À la Milanaise	CHF 23.00
Aux fruits de mer	CHF 25.00
À la Pugliese Cime de rave, saucisse au fenouil, ail, oignon, parmesan, ricotta salata	CHF 23.00



LES PIZZAS

~ o6 ~

- | | |
|--|-----------|
| 1. Margherita | CHF 12.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, origan | |
| 2. Napoli | CHF 16.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan | |
| 3. Jambon et champignons | CHF 17.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan | |
| 4. Thon | CHF 17.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, origan | |
| 5. Américaine | CHF 17.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, frites et wurstel, origan | |
| 6. 4 saisons | CHF 19.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, salami piquant, artichauts, olives, champignons, origan | |
| 7. Deliziosa | CHF 20.00 |
| Pizza blanche, mozzarella, friarell, salsiccia, pomodorini, origan | |
| 8. Pizza d.o.p | CHF 20.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, mozzarella di buffala, basilic, origan | |
| 9. Diabolica | CHF 17.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan | |
| 10. Romana | CHF 19.00 |
| Pizza blanche, mozzarella, tomates fraîches, lard, ail, grana, origan | |
| 11. 4 Fromages | CHF 19.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, gruyère, grana, gorgonzola, origan | |
| 12. Parma | CHF 19.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, origan | |
| 13. Scogliera | CHF 20.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer, origan | |
| 14. Végétarienne | CHF 18.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons (selon légumes de saison) | |
| 15. Calzone | CHF 20.00 |
| Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œufs, origan | |
| 16. Pizza Miss Manoir | CHF 22.00 |
| Mozzarella, sauce tomate, rucola, pomodorini, buffala, origan, écaïlle grana | |

*PIZZA au mètre sur demande, à l'emporter
Pour votre apéro à plusieurs ou vos petites faims du soir*



LES DESSERTS

~ 07 ~

Tiramisu aux spéculoos	CHF 12.00
Moelleux au chocolat cœur fondant au caramel beurre salé (15 minutes d'attente)	CHF 12.00
Crème brûlée	CHF 10.00
Assortiment 3 fromages (Selon proposition du chef)	CHF 12.00
Carte des glaces	



LES BOISSONS

~ o8 ~

Minérales

Coca Cola, Light, Zero	1 L	CHF 13.00	33 cl	CHF 4.00
Fanta			33 cl	CHF 4.00
Nestea Lemon, Pêche	1.5 L	CHF 13.00	33 cl	CHF 4.00
Jus de pomme Ramseier			33 cl	CHF 4.00
San Bitter Rouge			10 cl	CHF 4.00
Crodino			10 cl	CHF 4.00
Sprite			33 cl	CHF 4.00
Schweppes			20 cl	CHF 4.00
Jus de Fruits (orange, pamplemousse, cranberry, abricot, tomate, poire)			20 cl	CHF 4.20
San Pellegrino	1 L	CHF 9.00	50 cl	CHF 5.00
Panna			50 cl	CHF 5.00
Henniez bleu, vert	1 L	CHF 9.00	33 cl	CHF 4.00

Boisson énergisante

Red Bull			20 cl	CHF 6.00
----------	--	--	-------	----------

Bières Pression (Eichhof)

Mini	5.2% Vol		2 dl	CHF 3.20
Normale	5.2% Vol		3 dl	CHF 3.90
Chope	5.2% Vol		5 dl	CHF 6.00

Bières spéciales en Bouteilles

Moretti alla Piemontese	5.8% Vol		5 dl	CHF 6.00
Moretti alla Friulana	5.8% Vol		5 dl	CHF 6.00
Moretti alla Siciliana	5.8% Vol		5 dl	CHF 6.00
Moretti alla Toscana	5.8% Vol		5 dl	CHF 6.00

Apéritifs (4 cl)

Campari	23% Vol			CHF 5.00
Apérol Spritz	11% Vol			CHF 8.00
Cynar	16.5% Vol			CHF 5.00
Cinzano, Martini blanc	14% Vol			CHF 5.00
Cinzano, Martini rouge	14% Vol			CHF 5.00
Ramazzotti Amaro	30% Vol			CHF 5.00
Averna	29% Vol			CHF 5.00
Ricard	40% Vol			CHF 4.20
Suze	16% Vol			CHF 5.00
Porto	20% Vol			CHF 5.00

Accompagnements (1.5 dl)	(Voir Minérales)			CHF 2.00
---------------------------------	------------------	--	--	----------



LES BOISSONS

~ 09 ~

Digestifs et liqueurs (4 cl)

Amaretto	23% Vol	CHF 5.00
Averna	23% Vol	CHF 5.00
Frangelico	20% Vol	CHF 5.00
Limoncello	20% Vol	CHF 5.00
Meloncello	20% Vol	CHF 5.00
Bailey's	17% Vol	CHF 5.00
Cointreau	40% Vol	CHF 5.00
Fernet Branca	42% Vol	CHF 5.00
Grand Marnier	40% Vol	CHF 5.00
Abricotine	43% Vol	CHF 6.00
Williamine	43% Vol	CHF 6.00
Vieille Prune	40% Vol	CHF 6.00
Cognac vsop	40% Vol	CHF 8.00
Cognac XO	40% Vol	CHF 9.00
Calvados	40% Vol	CHF 8.00
Grappa Fior di vita	40% Vol	CHF 6.00
Grappa Barolo	40% Vol	CHF 10.00
Grappa Moscato	40% Vol	CHF 10.00
Grappa Amarone	40% Vol	CHF 10.00
Grappa Réserve	40% Vol	CHF 12.00

Accompagnements (1.5 dl) (Voir Minérales) CHF 2.00

Boissons Chaudes

Café, Espresso, Ristretto, Déca	CHF 3.60
Renversé	CHF 4.00
Capuccino	CHF 4.00
Latte Machiato	CHF 4.00
Chocolat chaud, froid	CHF 4.00
Ovomaltine chaud, froid	CHF 4.00
Thés et infusions	CHF 3.60

LES VINS

~ 10 ~



Vins rouges italiens

		1 dl	50 cl	75 cl
Nardone (Aglianico)	Campanie	CHF 5.80		CHF 38.00
Moreccio (Bolgheri)	Toscana	CHF 6.00		CHF 40.00
Montepulciano (Réserve Le Manoir)	Abruzzi	CHF 5.20	CHF 25.00	CHF 35.00
Barbera Teis	Piémont	CHF 5.40		CHF 36.00
Nebbiolo de le Langhe	Piémont	CHF 5.40		CHF 37.00
Primitivo di Manduria	Puglie	CHF 5.80		CHF 38.00
Farnito Carpineto	Toscana	CHF 9.90		CHF 58.00
Amarone	Farina-Veneto		CHF 42.00	CHF 69.00
Barolo	Piémont Molino		CHF 40.00	CHF 65.00
Lenaia (Assemblage)	Toscana	CHF 6.00		CHF 38.00

Vins rouges suisses

Assemblage Rouvinez Château Lichten				CHF 46.00
Passion Assemblage de rouge AOC Valais 2014	Dubuis & Rudaz			CHF 38.00
Gamay Réserve (Noire Agathe)	Bernard Cavé	CHF 6.00		CHF 39.00
Coquet Gamay	Bonvin			CHF 40.00
Cornalin	Bonvin			CHF 68.00
Merlot	Darioli Philippe		CHF 38.00	CHF 54.00
Dariolo	Darioli Philippe			CHF 68.00

Vins ouverts

Fendant	CHF 3.80
Gamay	CHF 4.00
Rosé de Gamay	CHF 3.80
Joannisberg	CHF 4.00



LES VINS

~ 11 ~

Vins blancs italiens

Moscato d'Asti	CA	1 dl	75 cl	CHF 35.00
Falaghina Bianca	Nardone			CHF 34.00

Vins blancs suisses

Brûlefer, Fendant de Sion	Bonvin			CHF 46.00
Petite Arvine AOC Valais 2014	Dubuis & Rudaz			CHF 46.00
Johannisberg AOC Valais 2014	Dubuis & Rudaz			CHF 43.00
Johannisberg (Chamoson)	Darioli Philippe			CHF 43.00
Aigle La Chapelle	Bernard Cavé	CHF 6.00		CHF 38.00

Rosés

Rosé del Salento	Kreos			CHF 30.00
Rosé de Syrah	Darioli Philippe			CHF 38.00

Vins doux

Passito de Pantelleria	Donna Affugata	37.5 cl	75 cl	CHF 60.00	CHF 110.00
------------------------	----------------	---------	-------	-----------	------------

Crus de notre cave

Piémont Barbaresco	Asili			CHF 110.00
Toscana Marronea	Bolgheri			CHF 130.00
Dolomiti Grand Masetto	Teroldego			CHF 140.00
Cuvée 1858 rouge	Bonvin			CHF 86.00

Réserve Grand Cru

sur demande et prix du jour

Ornellaia
Sassicaia
Tignanello
Massetto



LES MENUS DU JOUR

~

Menus à CHF 19.00

Bon Appétit !

~ ~ ~ ~ ~
PROVENANCE

FROMAGES		Suisse, Italie
VIANDES	Cheval	Canada, Espagne
	Bœuf	Suisse
	Agneau	Irlande
	Porc	Allemagne, Suisse
	Veau	Suisse
	Poulet	France, Hongrie
POISSONS		Italie, Norvège
CREVETTES		Argentine

~ ~ ~ ~ ~

RESTAURATION OUVERTE
DE 11H30 À 14H00 ET DE 18H30 À 22H00
(tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.0% comprise)