



LES ENTRÉES

~ 01 ~

Salade verte	CHF 6.00
Salade mêlée maison	CHF 8.00
Pizza blanche, huile d'olive, romarin, origan	CHF 11.00
Carpaccio de saumon & St-Jacques fenouil et citronnette à l'aneth	CHF 26.00
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 24.00
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
Salade César au poulet croustillant	CHF 22.00
Panna Cotta au foie gras, panais et truffe d'été	CHF 23.00
Antipasto mare Monti Mozzarella de buffala, carpaccio de poulpe, carpaccio de bœuf, charcuterie italienne, légumes, tomates	1 pers./2 pers. CHF 21.00/CH 32.00



LES PÂTES

~ 02 ~

Mezzi Paccheri ai Pomodorini Freschi	CHF 23.00
Pâtes, petites tomates de Sicile, ail, basilic	
*Orecchiette con Polpetta al Sugo	CHF 25.00
Orecchiette, tomates, mini boulettes de viande hachée (porc et bœuf), ail, oignons	
Calamarata alla Giulio	CHF 23.00
Sauce bolognaise, crème, grana, piments, moutarde, noix de muscade	
*Spaghetti alla Chitarra	CHF 25.00
Petites tomates de Sicile, burrata, mozzarella di buffala, ail, basilic	
Scialatelli al Golfo	CHF 28.00
Vongoles, moules, gambas, ail, persil, sauce tomate	
Lasagne maison à l'Emiliana	CHF 21.00
Pâte à lasagne à l'œuf, râpé Grana, viande de bœuf et porc, mozzarella, sauce tomate	
Rigatoni à la Norma	CHF 23.00
Petites tomates fraîches, aubergines, ricotta salée, basilic	
*Tagliolini à la Puttanesca	CHF 22.00
Tomates fraîches, sauce tomate, ail, oignons, câpres, anchois, olives	
*Orecchiette Salsiccia et Friarielli	CHF 25.00
Saucisse au fenouil, cime de raves napolitaines, ail, oignons	
Diverses pâtes au choix	CHF 20.00
Spaghetti ou Penne ou Rigatoni – Sauce Carbonara ou Bolognaise ou Amatriciana	
<i>Pour les végétariens</i>	
*Strozzapreti al Vesuvio	CHF 21.00
Poireaux, vodka, crème, tomates, piments	
Lagane all'ortolana	CHF 23.00
Pâtes au curcuma, betteraves, basilic avec légumes	
*Gnocchetti de Papi	CHF 21.00
Sauce tomate, crème, ail, muscade, parmesan, piment (très relevé)	
*Trofie al Pesto	CHF 21.00
Pistou maison	
<i>*Pâtes fraîches</i>	



LES VIANDES

~ 03 ~

Scaloppine de viande de porc	CHF 26.00
Au citron Au cognac <i>Servi avec salade, frites et légumes</i>	
Tagliata di Manzo	CHF 38.00
Rucola, petites tomates de Sicile, écailles de grana <i>Servi avec salade, frites</i>	
Pavé de bœuf (200g), avec tranche de foie gras	CHF 39.00
<i>Servi avec salade, frites et légumes</i>	
Filet de bœuf Manoir (250g)	CHF 49.00
Panna Cotta au foie gras style Rossini <i>Servi sur ardoise, avec pommes de terre grand-mère et légumes</i>	
Tartare de bœuf classique (180g)	CHF 33.00
<i>Servi avec frites et salade</i>	
Filet de bœuf (250g)	CHF 42.00
Filet de cheval (250g)	CHF 38.00
Sauce poivre vert ou aux cèpes CHF 6.00 <i>Servi avec salade, frites et légumes</i>	
Souris d'agneau confit	CHF 42.00
<i>Servie avec gratin dauphinois et légumes</i>	
POUR LES ENFANTS	
Penne à la sauce tomate	CHF 12.00
Pizza au choix	CHF 12.00
Tranche de poulet panée avec frites	CHF 12.00
½ portion au choix de pizza ou de pâtes à la carte (Sauf Lasagnes)	CHF 12.00



LES POISSONS

~ 04 ~

Filet de Branzino à l'Acqua Pazza Ail, oignons, petites tomates, vin blanc, câpres, anchois	CHF 32.00
Pavé de Thon Sauce vierge (huile d'olive, tomates, ail, oignons) <i>Servi avec pommes de terre au four</i>	CHF 37.00
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 30.00
Trilogie de poissons (min. 2 personnes) Gambas, thon, branzino <i>Servi sur un lit de légumes avec pommes de terre grenailles</i>	CHF 40.00 /personne
Assiette Baila la Luna Polipetti, anneaux de calamar, vongoles, moules, crevettes, langoustines, sauce tomate et petites tomates avec pommes de terre nature	CHF 30.00



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
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

~ 06 ~

1. Margherita	CHF 13.00
Sauce tomate, mozzarella, origan	
2. Napoli	CHF 17.00
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan	
3. Jambon et champignons	CHF 19.00
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 20.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, salami piquant, artichauts, olives, champignons, origan	
7. Deliziosa	CHF 21.00
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 18.00
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan	
10. Romana	CHF 19.00
Pizza blanche, mozzarella, tomates fraîches, lard, ail, grana, origan	
11. 4 Fromages	CHF 20.00
Sauce tomate, mozzarella, gruyère, grana, gorgonzola, origan	
12. Parma	CHF 20.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, origan	
13. Scogliera	CHF 22.00
Sauce tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer, origan	
14. Végétarienne	CHF 19.00
Sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons (selon légumes de saison)	
15. Calzone	CHF 21.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œufs, origan	
16. Pizza Miss Manoir	CHF 24.00
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 ~

Panna Cotta aux fruits des bois	CHF 12.00
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

– 08 –

Minérales

Coca Cola, Light, Zero	1 L	CHF 13.00	33 cl	CHF 4.40
Fanta			33 cl	CHF 4.40
Nestea Lemon, Pêche	1.5 L	CHF 13.00	33 cl	CHF 4.40
Jus de pomme Ramseier			33 cl	CHF 4.40
San Bitter Rouge			10 cl	CHF 4.40
Crodino			10 cl	CHF 4.00
Sprite			33 cl	CHF 4.40
Schweppes			20 cl	CHF 4.20
Jus de Fruits (orange, pamplemousse, cranberry, abricot, tomate, poire)			20 cl	CHF 4.80
San Pellegrino	1 L	CHF 9.00	50 cl	CHF 5.50
Panna			50 cl	CHF 5.50
Henniez bleu, vert	1 L	CHF 9.00	33 cl	CHF 4.20

Boisson énergisante

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

Bières Pression (Eichhof)

Mini	5.2% Vol		2 dl	CHF 3.50
Normale	5.2% Vol		3 dl	CHF 4.20
Chope	5.2% Vol		5 dl	CHF 6.50

Apéritifs (4 cl)

Campari	23% Vol			CHF 6.00
Apérol Spritz	11% Vol			CHF 8.00
Cynar	16.5% Vol			CHF 6.00
Martini blanc	14% Vol			CHF 5.00
Martini rouge	14% Vol			CHF 5.00
Ramazotti Amaro	30% Vol			CHF 6.00
Ricard	40% Vol			CHF 4.50
Suze	16% Vol			CHF 5.50
Porto	20% Vol			CHF 6.00

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



LES BOISSONS

~ 09 ~

Digestifs et liqueurs (4 cl)

Amaretto	23% Vol	CHF 6.00
Averna	23% Vol	CHF 6.00
Frangelico	20% Vol	CHF 6.00
Limoncello	20% Vol	CHF 6.00
Meloncello	20% Vol	CHF 6.00
Bailey's	17% Vol	CHF 8.00
Cointreau	40% Vol	CHF 8.00
Fernet Branca	42% Vol	CHF 6.00
Grand Marnier	40% Vol	CHF 9.00
Abricotine	43% Vol	CHF 8.00
Williamine	43% Vol	CHF 8.00
Vieille Prune	40% Vol	CHF 8.00
Cognac vsop	40% Vol	CHF 9.00
Cognac XO	40% Vol	CHF 17.00
Calvados	40% Vol	CHF 9.00
Grappa Fior di vita	40% Vol	CHF 6.00
Grappa Barolo	40% Vol	CHF 11.00
Grappa Moscato	40% Vol	CHF 11.00
Grappa Amarone	40% Vol	CHF 11.00
Grappa Réserve	40% Vol	CHF 13.00

Accompagnements (1.5 dl) (Voir Minérales) CHF 2.00

Boissons Chaudes

Café, Espresso, Ristretto, Déca	CHF 4.00
Renversé	CHF 4.20
Capuccino	CHF 4.20
Latte Machiato	CHF 4.20
Chocolat chaud, froid	CHF 4.50
Ovomaltine chaud, froid	CHF 4.50
Thés et infusions	CHF 4.00



LES VINS

~ 10 ~

Vins rouges italiens		1 dl	50 cl	75 cl
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
A Scippata	Costa Amalfi			CHF 60.00
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 4.00		
Gamay		CHF 4.40		
Rosé de Gamay		CHF 4.00		
Johannisberg		CHF 4.40		



LES VINS

~ 11 ~

Vins blancs italiens

Moscato d'Asti	CA	1 dl	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 dl	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
Biserno



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 comprise)