La
TAVOLA del PUCK



CARTE

Spéciale Soir de Match

Les soirs de matchs, les boissons sont servies en verre consigné (2.-), sur place ou à l'emporter

SOFTS

Sirops MORAND

PÊCHE / PASSION / MENTHE / CARAMEL / CITRONELLE / CITRON / SUCRE DE CANNE / VANILLE / FLEUR DE SUREAU / GRENADINE

SIROP MINÉRALE	33cl	**3.50**

Eaux

SAN PELLEGRINO PLATE / GAZEUSE		**4.00** 33cl
SAN PELLEGRINO (BOUTEILLE) PLATE / GAZEUSE	**5.50** 50cl	**7.50** 75cl
SAN PELLEGRINO CIAO* (CANETTE) PÊCHE / CITRON VERT		**4.00** 33cl

*Boissons servies uniquement à l'emporter

Sodas

COCA-COLA ORIGINAL / ZERO / SANS CAFÉINE		**4.00** 33cl
THÉ FROID PÊCHE / CITRON		**4.00** 33cl
LIMONADE CITRON		**4.00** 33cl
SAN PELLEGRINO COCKTAIL (BOUTEILLE) COCKTAIL / ARANCIATA / TONICA / LIMONATA		**4.50** 20cl
SAN BITTER ROSSO (BOUTEILLE)		**4.60** 10cl

Energy drinks



RED BULL CLASSIQUE	25cl	**5.50**
RED BULL ZÉRO	25cl	**5.50**
RED BULL ÉDITIONS	25cl	**5.50**

Jus de fruits

GRANINI JUS DE FRUITS (BOUTEILLE) ORANGE / ANANAS / COCKTAIL / TOMATE	**4.80** 20cl
GRANINI JUS D'ORANGE	**5.00** 33cl
JUS DE POMME	**4.10** 33cl

BIÈRES

Pression

WARTECK BLONDE		**5.00** 33cl
LA SPINA DEL PUCK BLONDE NON-FILTRÉE		**5.00** 33cl
1664 BLANCHE		**6.00** 33cl
BLACK PIG FAUSSE BLONDE		**5.00** 33cl
PANACHÉ BIÈRE, LIMONADE		**5.00** 33cl
BIÈRE MONACO / SIROP BIÈRE, LIMONADE, SIROP GRENADINE		**5.00** 33cl
BIÈRE CYNAR / PICON		**5.00** 33cl

Sans alcool

FELDSCHLÖSSCHEN 0.0 BIÈRE SANS ALCOOL		**5.00** 33cl
SUPER BOCK 0.0 (BOUTEILLE) BIÈRE SANS ALCOOL		**4.50** 33cl

APÉRITIFS

RICARD	2cl	**5.00**
CYNAR	4cl	**5.00**
SUZE	4cl	**5.50**
KIR	12cl	**6.00**
PORTO ROSSO	4cl	**6.00**
MARTINI (BLANC / ROUGE)	4cl	**6.00**
JÄGERMEISTER (ORIGINAL / ORANGE)	4cl	**9.00**
WHISKY J&B / BALLANTINE'S (BABY)	2cl	**6.50**
WHISKY J&B / BALLANTINE'S	4cl	**9.50**
WHISKY JACK DANIEL'S (BABY)	2cl	**9.50**
WHISKY JACK DANIEL'S	4cl	**13.00**
RHUM BACARDI (BLANC / SPICED)	4cl	**9.00**
RHUM DON PAPA MASSKARA	4cl	**14.00**
VODKA (BLANCHE / ROUGE / VERTE / NOIRE / ORANGE)	4cl	**9.00**
GIN MALFY (LIMONE / ORIGINAL / ARANCIA / ROSA)	4cl	**12.00**
JURASSIC GIN	4cl	**14.00**

COCKTAILS

APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE	**9.00**
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE	**9.00**
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON	**10.00**
MALFY LIMONATA GIN LIMONE, SAN PELLEGRINO LIMONATA, CITRON	**14.00**
MALFY ARANCIATA GIN ARANCIA, SAN PELLEGRINO ARANCIATA, ORANGE	**14.00**
MALFY ROSA GIN ROSA, SAN PELLEGRINO COCKTAIL, CITRON	**14.00**
MALFY ORIGINAL GIN ORIGINAL, SAN PELLEGRINO TONICA, CITRON	**14.00**
ITALICUS MAXIMUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO, SAN PELLEGRINO TONICA, CITRON VERT ET ROMARIN	**14.00**

VINS

Italie

Bianco

PINOT GRIGIO HANDWRITTEN — 4.20 (10cl) / 26.00 (75cl)
PASQUA, VÉNÉTIE

VERMENTINO — 39.00 (75cl)
SAN FELICE, TOSCANE

Rosso

PRIMITIVO — 3.90 (10cl) / 18.00 (50cl)
VINITICOLA MEDITERRANEA, ITALIE

CHIANTI CLASSICO — 7.00 (10cl) / 45.00 (75cl)
SAN FELICE, TOSCANE

VALPOLICELLA RIPASSO — 7.00 (10cl) / 48.00 (75cl) / 92.00 (150cl) / 178.00 (300cl)
SANTA SOFIA, VÉNÉTIE

BELL'AJA DIGIÀ BOLGHERI — 65.00 (75cl)
SAN FELICE, TOSCANE

BARBARESCO VALLEGRANDE — 78.00 (75cl)
CA' DEL BAIO, PIÉMONT

CAMPOGIOVANNI BRUNELLO — 119.00 (75cl)
SAN FELICE, TOSCANE

Prestige

TIGNANELLO TOSCANA IGT (2022) — SUR DEMANDE (75CL)
MARCHESI ANTINORI, TOSCANE

SASSICAIA BOLGHERI DOC (2022) — SUR DEMANDE (75CL)
TENUTA SAN GUIDO, TOSCANE

Suisse / France

Blanc

FENDANT — 3.90 (10cl) / 18.00 (50cl)
MAISON GILLIARD, VALAIS

JOHANNISBERG — 4.80 (10cl) / 22.00 (50cl)
MAISON GILLIARD, VALAIS

PORTE DE NOVEMBRE — 6.50 (10cl) / 39.00 (75cl)
JOHANNISBERG, MAISON GILLIARD, VALAIS

CHASSELAS (DEMETER BIODYNAMIE) — 6.50 (10cl) / 42.00 (75cl)
DOMAINE SAINT-SÉBASTE, NEUCHÂTEL

CÔTES DU RHÔNE — 46.00 (75cl)
E. GUIGAL, FRANCE

Rosé

ROSÉ GAMAY — 3.90 (10cl) / 18.00 (50cl)
LEBARDIEUX SA, FRANCE

ÉOLE ROSÉ (BIO) — 39.00 (75cl)
DOMAINE ÉOLE, FRANCE

ŒIL DE PERDRIX (DEMETER) — 6.50 (10cl) / 42.00 (75cl) / 86.00 (150cl)
DOMAINE SAINT-SÉBASTE, NEUCHÂTEL

Rouge

PINOT NOIR — 4.20 (10cl) / 19.50 (50cl)
MAISON GILLIARD, VALAIS

PINOT NOIR (DEMETER BIODYNAMIE) — 45.00 (75cl)
DOMAINE SAINT-SÉBASTE, NEUCHÂTEL

CHARMYS (BIO) — 48.00 (75cl) / 92.00 (150cl)
ASSEMBLAGE, SÉLECTION COMBY, VALAIS

DIOLINOIR — 48.00 (75cl)
MAISON GILLIARD, VALAIS

DIOLINOIR — 92.00 (150cl)
EN ADRÊT, VALAIS

HUMAGNE ROUGE — 54.00 (75cl)
MAISON GILLIARD, VALAIS

CORNALIN — 54.00 (75cl)
MAISON GILLIARD, VALAIS

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE — 84.00 (75cl)
LE MAS, DOMAINE DE PANISSE, FRANCE

BULLES & CHAMPAGNE

COUPE DE PROSECCO		**6.00**
PROSECCO VIVO PROSECCO AOC, ITALIE	75cl	**39.00**
DAMASS'BULLES CIPRÈS, JURA	75cl	**59.00**
CHAMPAGNE J.M. GOBILLARD & FILS, FRANCE	75cl	**95.00**
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT CUVÉE EXPRESSION, CHASSENAY D'ACRE, FRANCE	75cl	**90.00**
CHAMPAGNE BRUT CUVÉE PREMIÈRE, CHASSENAY D'ACRE, FRANCE	75cl	**110.00**

DIGESTIFS

ZEKILLA	2cl	**5.00**
LIMONCELLO	4cl	**7.00**
AMARETTO	4cl	**8.00**
BAILEYS	4cl	**8.00**
POIRE DISTILLERIE DE PORRENTRUY, JURA	2cl	**8.00**
CERISE DISTILLERIE DE PORRENTRUY, JURA	2cl	**8.00**
ABRICOT DISTILLERIE DE PORRENTRUY, JURA	2cl	**8.00**
FRAMBOISE DISTILLERIE DE PORRENTRUY, JURA	2cl	**9.00**
DAMASSINE AJOIE DISTILLERIE DE PORRENTRUY, JURA	2cl	**9.00**
GRAPPA DICIOTTO LUNE DISTILLERIA MARZADRO, ITALIE	2cl	**9.00**

un petit café?
tout simplement



CHAUDS

THÉ NOIR / VERT / VERVEINE / MENTHE / CITRON GINGEMBRE / CYNORHODON / BAIES DES BOIS	**3.50**
CAFÉ / ESPRESSO / RISTRETTO	**3.90**
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	**3.90**
ESPRESSO DOBLO	**6.00**
RENVERSÉ	**4.50**
CAPPUCCINO	**4.50**
LATTE MACCHIATO	**4.50**
CHOCOLAT CHAUD / FROID	**4.50**

Tous les prix affichés sont en CHF.

Vente de bière, vin ou cidre interdite aux moins de 16 ans.
Vente de spiritueux, alcopops et cocktails interdite aux moins de 18 ans.

VIANDES & SPÉCIALITÉS

TAGLIATA DI MANZO — **36.00**
TAGLIATA DE BŒUF SUR LIT DE ROQUETTE, TOMATES CERISES, COPEAUX DE GRANA PADANO ET RÉDUCTION BALSAMIQUE, ACCOMPAGNÉE DE FRITES MAISON

LA POTENCE (MIN. 2 PERSONNES) — **45.00** par pers.
BŒUF MARINÉ MAISON, FLAMBÉ AU COGNAC, ACCOMPAGNÉ DE POMMES GRENAILLES, LÉGUMES DU MARCHÉ ET ASSORTIMENT DE SAUCES

FONDUE AU FROMAGE — **25.00** par pers.
FONDUE SUISSE TRADITIONNELLE AU FROMAGE

PÂTES

TAGLIATELLE ALL'ARRABBIATA — **21.00**
PÂTES FRAÎCHES À LA SAUCE TOMATE RELEVÉE AU PIMENT FRAIS, AIL, HUILE D'OLIVE ET PERSIL

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE — **24.00**
PÂTES FRAÎCHES À LA SAUCE BOLOGNAISE AU BŒUF HACHÉ, TOMATES ET HERBES ITALIENNES.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA — **24.00**
GNOCCHI À LA SAUCE TOMATE, BASILIC FRAIS ET MOZZARELLA, LE TOUT GRATINÉ AU FOUR

LASAGNE DELLA CASA — **26.00**
LASAGNES MAISON À LA BOLOGNAISE, BÉCHAMEL ONCTUEUSE ET FROMAGE GRATINÉ

BAMBINI

NUGGETS ET FRITES — **12.00**
NUGGETS DE POULET CROUSTILLANTS, ACCOMPAGNÉS DE FRITES

PIZZAS ET PÂTES — **-30%** sur le prix affiché
TOUTES NOS PIZZAS ET PÂTES À PRIX RÉDUIT POUR LES ENFANTS

DESSERTS

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO — **10.00**
PANNA COTTA TRADITIONNELLE ACCOMPAGNÉE D'UN COULIS DE FRUITS ROUGES

FONDENTE AL CIOCCOLATO — **12.00**
FONDANT AU CHOCOLAT ACCOMPAGNÉ D'UNE BOULE DE GLACE À LA VANILLE

TIRAMISÙ CLASSICO — **12.00**
LE GRAND CLASSIQUE ITALIEN AU MASCARPONE, CAFÉ ESPRESSO, CACAO ET BISCUITS SAVOIARDI

Tous les prix affichés sont en CHF.

Allergies et intolérances : n'hésitez pas à en parler à notre équipe.

Provenances : Agneau, bœuf, porc, poulet : Suisse — Mortadelle : Italie
Saumon : Norvège — Crevettes : Vietnam — Nuggets : Brésil



découvrez nos menus cocotte pour les prochains matchs, à déguster sur place ou directement dans votre loge !

MENUS COCOTTE

DE BONS PETITS PLATS MIJOTÉS À PARTAGER
À DEUX OU À PLUSIEURS

MENU COCOTTE (MIN. 2 PERSONNES) **35.00**
SELON L'OFFRE DU JOUR par pers.

Novembre

SAMEDI 14 NOVEMBRE
CHOUCROUTE DE LA SAINT-MARTIN
CHOU CONFIT AU VIN BLANC, VÉRITABLE SAUCISSE D'AJOIE IGP,
DÉCLINAISON DE PORC FUMÉ ET SALÉ,
POMMES DE TERRE NATURE

SAMEDI 21 NOVEMBRE
RAGOÛT DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE
POMMES GRENAILLES ET HARICOTS VERTS

JEUDI 26 NOVEMBRE
BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
RIZ PILAF ET LÉGUMES DU MARCHÉ

Décembre

SAMEDI 5 DÉCEMBRE
BŒUF BRAISÉ À LA BIÈRE ET À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
POMMES DE TERRE RÔTIES ET LÉGUMES DU MARCHÉ

VENDREDI 18 DÉCEMBRE
RAGOÛT « DEL PUCK » AUX TROIS VIANDES
BŒUF, VEAU ET PORC MIJOTÉS DANS UNE SAUCE TOMATE
MAISON, POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

MARDI 22 DÉCEMBRE
BŒUF BOURGUIGNON
POMMES DE TERRE RÔTIES ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

ENTRÉES

INSALATA VERDE 7.00
SALADE VERTE CROQUANTE DE SAISON, VINAIGRETTE MAISON

INSALATA MISTA 9.00
MÉLANGE DE JEUNES POUSSES ET LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE MAISON

BRUSCHETTA CLASSICA 10.00
PAIN GRILLÉ GARNI DE TOMATES FRAÎCHES CONCASSÉES, AIL, ORIGAN ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PUGLIESE 12.00
BURRATA CRÉMEUSE, ROQUETTE FRAÎCHE, TOMATES CERISES ET FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Pas de blabla, juste de bons produits et beaucoup d'amour (et un peu d'ail)

sur place ou à l'emporter à toi de choisir!

PIZZAS & CIE

Pizzas

MARGHERITA 16.00
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE

VÉNITIENNE 19.00
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, BASILIC, HUILE D'OLIVE

DIAVOLA 19.00
TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT

Focaccia

FOCACCIA CAPRESE (FAÇON SANDWICH) 8.00
MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES, BASILIC FRAIS ET PESTO MAISON

FOCACCIA AL PADELLINO 11.00
FOCACCIA CUITE AU PADELLINO (MOULE ROND), TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA

Sandwichs

SANDWICH À L'ITALIENNE 8.00
JAMBON OU SALAMI AVEC PAIN MAISON

HOT DOG À L'ITALIENNE 8.00
SPÉCIALITÉ DE LA MAISON