

*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** **4.00**  
PLATE / GAZEUSE 33cl

**SAN PELLEGRINO (BOUTEILLE)** **5.50** **7.50**  
PLATE / GAZEUSE 50cl 75cl

**SAN PELLEGRINO CIAO\* (CANETTE)** **4.00**  
PÊCHE / CITRON VERT 33cl

\*Boissons servies uniquement à l'emporter

### Sodas

**COCA-COLA** **4.00**  
ORIGINAL / ZERO / SANS CAFÉINE 33cl

**THÉ FROID** **4.00**  
PÊCHE / CITRON 33cl

**LIMONADE** **4.00**  
CITRON 33cl

**SAN PELLEGRINO COCKTAIL (BOUTEILLE)** **4.50**  
COCKTAIL / ARANCIATA / TONICA / LIMONATA 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)** **4.80**  
ORANGE / ANANAS / COCKTAIL / TOMATE 20cl

**GRANINI JUS D'ORANGE** **5.00**  
33cl

**JUS DE POMME** **4.10**  
33cl

# BIÈRES

## Pression

|                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>WARTECK</b><br>BLONDE                                        | <b>5.00</b><br>33cl |
| <b>LA SPINA DEL PUCK</b><br>BLONDE NON-FILTÉE                   | <b>5.00</b><br>33cl |
| <b>1664</b><br>BLANCHE                                          | <b>6.00</b><br>33cl |
| <b>BLACK PIG</b><br>FAUSSE BLONDE                               | <b>5.00</b><br>33cl |
| <b>PANACHÉ</b><br>BIÈRE, LIMONADE                               | <b>5.00</b><br>33cl |
| <b>BIÈRE MONACO / SIROP</b><br>BIÈRE, LIMONADE, SIROP GRENADINE | <b>5.00</b><br>33cl |
| <b>BIÈRE CYNAR / PICON</b>                                      | <b>5.00</b><br>33cl |

## Sans alcool

|                                                        |                     |
|--------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>FELDSCHLÖSSCHEN 0.0</b><br>BIÈRE SANS ALCOOL        | <b>5.00</b><br>33cl |
| <b>SUPER BOCK 0.0 (BOUTEILLE)</b><br>BIÈRE SANS ALCOOL | <b>4.50</b><br>33cl |

# APÉRITIFS

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

# COCKTAILS

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

# VINS

## Bianco

**PINOT GRIGIO HANDWRITTEN**  
PASQUA, VÉNÉTIE

**4.20 26.00**  
10cl 75cl

**VERMENTINO**  
SAN FELICE, TOSCANE

**39.00**  
75cl

## Rosso

**PRIMITIVO**  
VINITICOLA MEDITERRANEA, ITALIE

**3.90 18.00**  
10cl 50cl

**CHIANTI CLASSICO**  
SAN FELICE, TOSCANE

**7.00 45.00**  
10cl 75cl

**VALPOLICELLA RIPASSO** **7.00 48.00**  
SANTA SOFIA, VÉNÉTIE 10cl 75cl

**92.00 178.00**  
150cl 300cl

**BELL'AJA DIGIÀ BOLGHERI**  
SAN FELICE, TOSCANE

**65.00**  
75cl

**BARBARESCO VALLEGRANDE**  
CA' DEL BAIO, PIÉMONT

**78.00**  
75cl

**CAMPOGIOVANNI BRUNELLO**  
SAN FELICE, TOSCANE

**119.00**  
75cl

## Prestige

**TIGNANELLO TOSCANA IGT (2022)**  
MARCHESI ANTINORI, TOSCANE

SUR DEMANDE  
75CL

**SASSICAIA BOLGHERI DOC (2022)**  
TENUTA SAN GUIDO, TOSCANE

SUR DEMANDE  
75CL

## Blanc

## Swisse / France

**FENDANT**  
MAISON GILLIARD, VALAIS

**3.90 18.00**  
10cl 50cl

**JOHANNISBERG**  
MAISON GILLIARD, VALAIS

**4.80 22.00**  
10cl 50cl

**PORTE DE NOVEMBRE**  
JOHANNISBERG, MAISON GILLIARD, VALAIS

**6.50 39.00**  
10cl 75cl

**CHASSELAS (DEMETER BIODYNAMIE)**  
DOMAINE SAINT-SÉBASTE, NEUCHÂTEL

**6.50 42.00**  
10cl 75cl

**CÔTES DU RHÔNE**  
E. GUIGAL, FRANCE

**46.00**  
75cl

## Rosé

**ROSÉ GAMAY**  
LEBARDIEUX SA, FRANCE

**3.90 18.00**  
10cl 50cl

**ÉOLE ROSÉ (BIO)**  
DOMAINE ÉOLE, FRANCE

**39.00**  
75cl

**OEIL DE PERDRIX (DEMETER)** **6.50 42.00**  
DOMAINE SAINT-SÉBASTE, NEUCHÂTEL 10cl 75cl

**86.00**  
150cl

## Rouge

**PINOT NOIR**  
MAISON GILLIARD, VALAIS

**4.20 19.50**  
10cl 50cl

**PINOT NOIR (DEMETER BIODYNAMIE)**  
DOMAINE SAINT-SÉBASTE, NEUCHÂTEL

**45.00**  
75cl

**CHARMYS (BIO)**  
ASSEMBLAGE, SÉLECTION COMBY, VALAIS

**48.00 92.00**  
75cl 150cl

**DIOLINOIR**  
MAISON GILLIARD, VALAIS

**48.00**  
75cl

**DIOLINOIR**  
EN ADRÊT, VALAIS

**92.00**  
150cl

**HUMAGNE ROUGE**  
MAISON GILLIARD, VALAIS

**54.00**  
75cl

**CORNALIN**  
MAISON GILLIARD, VALAIS

**54.00**  
75cl

# BULLES & CHAMPAGNE

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>COUPE DE PROSECCO</b>      | <b>6.00</b>  |
| <b>PROSECCO</b>               | <b>39.00</b> |
| VIVO PROSECCO AOC, ITALIE     | 75cl         |
| <b>DAMASS'BULLES</b>          | <b>59.00</b> |
| CIPRÈS, JURA                  | 75cl         |
| <b>CHAMPAGNE</b>              | <b>95.00</b> |
| J.M. GOBILLARD & FILS, FRANCE | 75cl         |

# DIGESTIFS

|                                 |     |             |
|---------------------------------|-----|-------------|
| <b>ZEKILLA</b>                  | 2cl | <b>5.00</b> |
| <b>LIMONCELLO</b>               | 4cl | <b>7.00</b> |
| <b>AMARETTO</b>                 | 4cl | <b>8.00</b> |
| <b>BAILEYS</b>                  | 4cl | <b>8.00</b> |
| <b>POIRE</b>                    | 2cl | <b>8.00</b> |
| DISTILLERIE DE PORRENTUUY, JURA |     |             |
| <b>CERISE</b>                   | 2cl | <b>8.00</b> |
| DISTILLERIE DE PORRENTUUY, JURA |     |             |
| <b>ABRICOT</b>                  | 2cl | <b>8.00</b> |
| DISTILLERIE DE PORRENTUUY, JURA |     |             |
| <b>FRAMBOISE</b>                | 2cl | <b>9.00</b> |
| DISTILLERIE DE PORRENTUUY, JURA |     |             |
| <b>DAMASSINE AJOIE</b>          | 2cl | <b>9.00</b> |
| DISTILLERIE DE PORRENTUUY, JURA |     |             |
| <b>GRAPPA DICIOTTO LUNE</b>     | 2cl | <b>9.00</b> |
| DISTILLERIA MARZADRO, ITALIE    |     |             |

un petit café?  
tout simplement



# CHAUDS

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

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, ROQUETTE, TOMATES CERISES, COPEAUX DE GRANA PADANO ET RÉDUCTION BALSAMIQUE, SERVIE AVEC FRITES MAISON

## LA POTENCE (MIN. 2 PERSONNES)

45.00

BŒUF MARINÉ MAISON, FLAMBÉ AU COGNAC, SERVI AVEC POMMES GRENAILLES, LÉGUMES ET SES SAUCES

par pers.

## FONDUE AU FROMAGE

25.00

FONDUE SUISSE TRADITIONNELLE AU FROMAGE

par pers.

# PÂTES

## TAGLIATELLE ALL'ARRABBIATA

21.00

PÂTES FRAÎCHES, SAUCE TOMATE, AIL, HUILE D'OLIVE, PIMENT FRAIS ET PERSIL

## TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

24.00

PÂTES FRAÎCHES, SAUCE TOMATE ET VIANDE DE BŒUF HACHÉE MIJOTÉE ET HERBES ITALIENNES

## GNOCCHI ALLA SORRENTINA

24.00

GNOCCHI, SAUCE AUX TOMATES PELÉES, BASILIC FRAIS ET MOZZARELLA DI BUFALA GRATINÉE AU FOUR

## LASAGNE DELLA CASA

26.00

LASAGNES TRADITIONNELLES MAISON

# BAMBINI

## NUGGETS ET FRITES

12.00

NUGGETS DE POULET CROUSTILLANTS ET FRITES

## PIZZAS ET PÂTES

-30%

TOUTES LES SORTES DE PIZZAS ET DE PÂTES

sur le prix  
affiché

# DESSERTS

## PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

10.00

PANNA COTTA TRADITIONNELLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES

## FONDENTE AL CIOCCOLATO

12.00

FONDANT AU CHOCOLAT ET BOULE DE GLACE VANILLE

## TIRAMISÙ CLASSICO

12.00

LE GRAND CLASSIQUE ITALIEN : MASCARPONE, CAFÉ ESPRESSO, CACAO ET BISCUITS SAVOIRARDI

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  
disponible sur place  
ou dans votre loge

## MENUS COCOTTE

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

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

**35.00**  
par pers.

### Septembre

#### MARDI 15 SEPTEMBRE

BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS  
RIZ PILAF ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

#### SAMEDI 19 SEPTEMBRE

RAGOÛT DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE  
POMMES DE TERRE RÔTIES ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

#### MARDI 22 SEPTEMBRE

RAGOÛT D'ÉPAULE DE PORC À LA CRÈME ET MOUTARDE  
PÂTES FARFALLE ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

#### SAMEDI 26 SEPTEMBRE

RAGOÛT « DEL PUCK » AUX TROIS VIANDES  
BŒUF, VEAU ET PORC À LA SAUCE TOMATE MAISON  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

#### MARDI 29 SEPTEMBRE

RAGOÛT DE BŒUF À LA GUINNESS ET MOUTARDE À L'ANCIENNE  
POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

### Octobre

#### DIMANCHE 4 OCTOBRE

RAGOÛT DE VEAU À LA MARENGO  
RIZ PILAF ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

#### SAMEDI 10 OCTOBRE

BŒUF BOURGUIGNON  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

#### SAMEDI 17 OCTOBRE

RAGOÛT DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE  
POMMES DE TERRE RÔTIES ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

#### VENDREDI 23 OCTOBRE

RAGOÛT D'ÉPAULE DE VEAU AU POIVRE VERT  
RIZ PILAF ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

#### VENDREDI 30 OCTOBRE

OSSO BUCO DE PORC À LA MILANAISE AUX PETITS POIS  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU MARAÎCHER

# ENTRÉES

|                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>INSALATA VERDE</b>                                                                    | <b>7.00</b>  |
| SALADE VERTE CROQUANTE DE SAISON,<br>VINAIGRETTE MAISON                                  |              |
| <b>INSALATA MISTA</b>                                                                    | <b>9.00</b>  |
| SÉLECTION DE JEUNES SALADES, LÉGUMES<br>CROQUANTS ET VINAIGRETTE MAISON                  |              |
| <b>BRUSCHETTA CLASSICA</b>                                                               | <b>10.00</b> |
| PAIN GRILLÉ, CONCASSÉE DE TOMATES FRAÎCHES, AIL,<br>ORIGAN ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE |              |
| <b>PUGLIESE</b>                                                                          | <b>12.00</b> |
| BURRATA CRÉMEUSE, ROQUETTE FRAÎCHE ET<br>TOMATES CERISES, 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

|                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>MARGHERITA</b>                                                    | <b>16.00</b> |
| SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,<br>BASILIC, HUILE D'OLIVE    |              |
| <b>VÉNITIENNE</b>                                                    | <b>19.00</b> |
| SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC,<br>BASILIC, HUILE D'OLIVE |              |
| <b>DIAVOLA</b>                                                       | <b>19.00</b> |
| TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT                                   |              |

## Focaccia

|                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>FOCACCIA CAPRESE</b> (FAÇON SANDWICH)                                 | <b>8.00</b>  |
| MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES, BASILIC FRAIS<br>ET PESTO MAISON          |              |
| <b>FOCACCIA AL PADELLINO</b>                                             | <b>11.00</b> |
| FOCACCIA CUIE AU PADELLINO (MOULE ROND),<br>TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA |              |

## Sandwichs

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| <b>SANDWICH À L'ITALIENNE</b>     | <b>8.00</b> |
| JAMBON OU SALAMI AVEC PAIN MAISON |             |
| <b>HOT DOG À L'ITALIENNE</b>      | <b>8.00</b> |
| SPÉCIALITÉ DE LA MAISON           |             |