



Bienvenue

Nous nous réjouissons de vous accueillir et de vous servir. Nous mettons tout en œuvre, du choix de nos matières premières à la préparation des plats en passant par un service efficace et à l'écoute de vos souhaits et remarques pour que vous passiez un agréable moment dans notre établissement.

L'équipe du Tivoli

M E N U

Les entrées

Salade verte	5.00
Salade mêlée	7.00
Carpaccio de bœuf	9.00
Tartare de saumon fumé	9.00
Tomates mozzarella	8.00

Les viandes

Carpaccio de bœuf, frites maison	26.00
Roastbef sauce tartare, frites maison, salade	28.00
Tartare de bœuf, frites maison et toasts	28.00
Tartare de bœuf Angus, frites maison et toasts	35.00
Entrecôte de bœuf sur ardoise 300 gr, frites maison et salade	42.00
Entrecôte de cheval sur ardoise 300 gr, frites maison et salade	38.00
Picatta milanaise (Spaghettis, sauce tomate, fines tranches panée au jaune d'œuf)	24.00

Les Burgers (pain au sésame de la boulangerie Charmillot)

accompagnés de frites maison et salade

Le Tivoli (Steak hâché de bœuf, salade, tomates, fromage, sauce tartare, ketchup)	20.00
Gorgonzolla (Steak hâché de bœuf, salade, tomates, gorgonzolla, sauce tartare)	22.00
Roastbeef (Roastbeef, roquette, tomates, oignons, sauce tartare)	22.00
Poulet (Poulet crispy, roquette, tomates, sauce tartare, ketchup)	20.00

Les Cordons bleus (accompagnés de frites maison et salade)

Poulet (Poulet, jambon, fromage)	20.00
Classique (Porc, jambon cru, Tilsit)	24.00
Gorgonzolla (Porc, jambon cru, Gorgonzolla)	26.00
Forestier (Porc, Jambon,fromage, champignons)	25.00

Les salades plats

César (Salade verte, carottes, tomates, morceau de poulet crispy)	22.00
Du pêcheur (Salade verte, carottes, tomates, truite fumée)	21.00

Le poisson (accompagné de frites, riz, pommes nature ou pâtes)

Filets de perches meunières	29.00
Tartare de saumon	24.00

Les fondues (sur réservation)

Fondue au fromage - portion de 200 gr	22.00
Fondue chinoise fraîche à gogo (Bœuf, Cheval, Porc)	35.00
Fondue bourguignonne fraîche à gogo (Bœuf, Cheval, Porc)	35.00

Les desserts

Fondant au chocolat	6.50
Crème brûlée	6.50
Crème flambée au cognac ou à l'absinthe	9.00
Carpaccio de fraises et menthe du jardin	7.00
Coupe romanoff (glace vanille, fraises, chantilly)	9.50
Colonel (Sobret citron, vodka)	9.00
Williams (sorbet de poire, alcool de poire)	9.00
Coupe bailey's (Glace vanille, glace chocolat, Bailey's)	12.00

Les glaces	la boule	3.20
Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, caramel, citron marron, poire, cassis	Chantilly	1.00

Provenance des viandes /poissons :

Bœuf	Suisse
Cheval	Suisse, Espagne
Porc	Suisse
Poulet	Suisse, Estonie
Saumon, truites	Norvège, Danemark
Perches	Russie

Allergènes

Pour toute question concernant les allergènes, merci de vous adresser au personnel

Les pizzas

Base des pizzas : tomates, mozzarella, épices

Margherita

Base, huile d'olive, basilic

14.00

Romaine

Base, jambon, champignons

18.00

Napolitaine

Base, huile d'olive, origan, anchois, olives

17.00

Capricciosa

Base, jambon, champignons, poivrons, asperges, œuf

20.00

Végétarienne

Base, poivrons, asperges, champignons, olives, oignons

19.00

Paysanne

Base, crème, jambon, oignons

22.00

USA

Base, jambon, oignons, œuf, poivrons, câpres

20.00

Tonno

Base, thon, oignon, câpres

19.00

Hawai

Base, jambon, ananas

20.00

Parma

Base, jambon cru, rucola, parmesan

22.00

Ingrédients supplémentaires

Saumon	2.00
Jambon cru	2.00
œuf	1.00
anchois	1.00
câpres	1.00
poivron	1.00
oignons	0.50
olives	0.50