



MIO VINO

APPORTEZ VOTRE VIN



zuppe soupes

Zuppa pasta e fagiolo	4\$
Zuppa del giorno	4\$

cicchetti primi entrées

Calamari fritti	11\$
Légèrement fariné et délicatement frit, servi avec des sauces pomodoro et mayonnaise relevé	
Calamari a la griglia	12\$
Tendres calmars grillés et servi avec notre vinaigrette maison et fromage de chèvre	
Bruschetta	10\$
Tomates cerise sur la grappe, oignons, basilic frais, ail et Hoev sur baguette croustillante	
Funghi Portobello	11\$
Champignon portobello entier, piments doux grillées, fromage de chèvre, panko et asperges	
Pomodoro con mozzarella di bufala	10\$
Tomate mur et mozzarella de bufflonne, chiffonnade de basilic frais, hoev et vinaigre balsamique aux figues	
Lumacchi con ragù di funghi	9\$
Escargots avec ragoût de champignons et crostinis maison	
Antipasti	11\$
Des fromages, viandes, légumes grillés et légumes marinés variés, qui seront vous plaire	
Polpo a la griglia	16\$
Pieuvre, tendre et juteux, grillé à la perfection servi avec des oignons rouges et câpres	
Capesante con pancetta e spinaci	11\$
Pétoncles géantes saisi au poêle, sur lit d'épinards sautés à l'ail rôti et pancetta	
Salciccia e peperoni arrostiti con polenta	10\$
Saucisse italien relevé, sautées avec des oignons et des poivrons rouges sur polenta crémeuse	
Polpette con basilico	8\$
Nos boulettes de viande servis sur notre sauce pomodoro avec chiffonnade de basilic frais	
Gamberetti picanti con melanzane	14\$
Crevettes géantes poêlées, sauce a la crème et poivre noir concasse, sur tranche d'aubergine enrobé de chapelure au parmesan et panko	

insalata **salades**

Insalata della casa Salade maison	pt. 5\$ gr. 8\$	Insalata Cesare Salade César	pt. 5\$ gr. 8\$
Insalata giardiniera con polo Salade mixte, tomates cerise, artichauts, cœurs de palmiers, oignons rouges, piments doux, concombres, croutons et filet de poulet grillé dans notre vinaigrette maison			16\$
Insalata cesar con polo Laitue romaine croustillant dans notre vinaigrette crémeuse, piments doux rouge en dés, œufs hache, pancetta croustillant et filet de poulet grillé			16\$
Bistecca di manzo e cuneo d'insalata Bifteck de surlonge saisie, quartier de jeune iceberg, noix de Grenoble, tomate cerise en grappe, oignons frits et vinaigrette crémeuse au gorgonzola			17\$
Insalata di rucola, pomodoro e mozzarella di bufala Jeune salade roquette, tomates cerise, mozzarella de bufflonne, chiffonnade de basilic frais, hoef et vinaigre balsamique			13\$
Insalata di rucola con arancia Salade roquette servis avec copeaux de parmesan, zest d'orange et orange grillé			12\$

vitello **veau**

Parmigianna Escalopes de veau pannées, sauce tomate, fromage mozzarella et tomates en vigne rôties	19\$
Picatta Limone Escalopes de veau, sauce au vin blanc et citron	18\$
Ai funghi e pepe Escalopes de veau, champignons portobello et de paris, crème, brandy, graines de poivre vert, tomates séchées, romarin et ciboulette	20\$
Marsala Escalopes de veau, champignons, demi-glacé et vin marsala	20\$

pollo **poulet**

Pollo Con formaggio Parmigianna e prosciutto Filet de poulet avec sauce tomate, mozzarella fondu, prosciutto croustillant et parmesan	19\$
Pollo Alla griglia con oregano Filet de poulet grille et servi avec salsa aux tomates mures et origan frais	19\$
Pollo con farina di mais al forno Tendre et juteux filet de poulet en chapelure fine servis avec sauce cremeuse à la moutarde de Dijon	19\$

griglia & pesce **grillades et poissons**

Bistecca di manzo 12oz Bifteck de surlonge grillé à votre goût	26\$	Osso bucco di agnello Jarret d'agneau cuit lentement au four dans une sauce au vin rouge et au sirop d'érable	26\$
Bisteca e patate fritti Steak frites, cuit a la perfection	24\$	Cotoletta alla Milanese Escalope de veau légèrement pannée, épicé à l'italien et délicatement frite telle qui veut la tradition	20\$
Filetto di manzo 8oz Filet mignon grillé à la perfection	28\$	Filetto di Salmone Filet de saumon cuit sur la peau, servi avec salsa aux poivrons doux et figues et légumes du marché	21\$
Pesce del giorno Demandez à votre serveur pour notre choix du jour	prix du marché		

cozze & patate fritti moules & frites

Crema e limone 15\$
Échalotes, ail, citron et vin blanc

Marinara 15\$
Sauce tomate, ail, échalotes et vin blanc

Senape di Digione 15\$
Ail, sauce à la crème, échalotes et moutarde de Dijon

Gorgonzola 15\$
Échalotes, fromage gorgonzola, sauce à la crème et vin blanc

pizza rustico

Margherita 13\$
Tomates fraîches, basilic frais et fromage mozzarella de bufflonne

Di carne 16\$
Pancetta, saucisse de veau, soprasseta, pepperoni et fromage mozzarella

Tradizionale 15\$
Pepperoni, champignons, poivrons verts et fromage mozzarella

Prosciutto e salsa di melone 16\$
Salsa au melon caramélisée, prosciutto, oignons rouges et fromage parmesan

Polo alla griglia 15\$
Poulet grillé, poivrons rouges rôtis, ail rôti, fromage mozzarella et fromage fontina

Spinaci 15\$
Épinards, tomates grillés, ail rôti, fromage mozzarella, fromage de chèvre, noix de pins rôtis et cipolins

pasta classico

Spaghetti bolognese 13\$
Nappée de notre sauce à la viande onctueuse

Con tre polpette Extra 5\$
Trois boulettes de viande

Penne gigi 16\$
Prosciutto, champignons, échalotes, fromage parmesan, vin blanc et sauce rosée

Penne romanoff 15\$
Champignons, échalotes, poivre noir concassé, vodka et sauce rosée

Penne arrabiata 15\$
Sauce tomate relevée, vin blanc et échalotes

Fettuccine alfredo 15\$
Sauce à la crème et fromage parmesan

Tortellini rosa 15\$
Tortellini farcis au fromage, sauce rosée

pasta specialità

Fettuccine con polo, peperoni rossi e brocolini 19\$
Lanières de poulet grillées, poivrons rouges, brocolette, huile d'olive, vin blanc et sauce à la crème

Papardelle con agnello brasato e pomodoro secchi 21\$
Agneau braisé, tomates séchées, vin blanc, ail, sauce tomate et échalotes

Cavatelli con salciccia di vitello e brocolini 21\$
Saucisse de veau, brocolette, ail, échalotes, pepperoncini, sauce tomate et vin blanc

Lasagna 16\$
Lasagne, sauce à la viande, béchamel, fromage ricotta et fromage mozzarella

Linguine, capesante e gamberi con gremolatta 22\$
Crevettes et pétoncles géantes sautées, gremolata au citron et vinaigrette au pancetta

Linguine con frutti di mare 21\$
Crevettes, pétoncles, moules, calmars, palourdes, huile d'olive, ail, échalotes, vin blanc et sauce tomate

il dolce vita **desserts**

Tiramisu Tiramisu fait maison	7\$	Torta di formaggio Nos gâteaux au fromage	7\$
Crema bruciata Une crème brûlée extraordinaire	7\$	Gelato Crème glacée	4\$
Torta al cioccolato Gâteau au chocolat décadent	7\$		

bevande **breuvages**

Boisson gazeuse	2.9\$	Evian	3.5\$
Café / Thé	2.3\$	Pellegrino	3.5\$
Tisane	2.5\$		
Thé glacé	2.5\$	Virgin Caesar	4\$
Jus	2.5\$	Virgin Mary	4\$
Lait	2.5\$		

caffè specialità

Espresso	3\$	Café Latte	4\$
Cappuccino	4\$		

menu dei bambini

**Pour les enfants
de 12 ans et moins**

Inclus boissons gazeuses
et crème glacée

Spaghetti avec sauce à la viande	7\$	Poulet parmigiana	7\$
Fettuccine Alfredo	7\$	Pizza Bambino	7\$

Domenica sera è

« la sera di famiglia » a Mio Vino

Dimanche soir est la
« soirée en famille »
au Mio Vino

Chaque dimanche, à partir de 17:00, 5 choix des nos plats vous seront offerts
et servi en famille à des prix très abordables.

Vous avez juste à faire votre choix. Renseignez-vous auprès de votre serveur.
C'est un vrai régal !!

brunch di domenica 9:00-14:00

BRUNCH DU DIMANCHE – TOUT INCLUS

Pour les lèves tard, il nous fait plaisir de vous offrir un brunch gourmet du dimanche
À compter de 9 a.m., afin de vous aider à débiter votre journée en beauté

SERVI AVEC MINI CROISSANTS, CHOCOLATINES, RÔTIES PAIN CROÛTÉ,
CONFITURES ASSORTIES, JUS D'ORANGE OU PAMPLEMOUSSE ET CAFÉ, THÉ OU TISANE

La frittata di Domenica 13\$

Tous les dimanches, notre chef vous propose une omelette différente faite de façon traditionnelle au poêlon, accompagnée de fruits frais, de pommes de terre maison et fèves au lard.

La frittata Mio Vino 14\$

Trois gros œufs frais battus et cuits au poêlon, servie avec du bacon croustillant, du jambon Forêt Noir, du capicole doux et du fromage emmenthal fondu. Servie avec fruits frais, pommes de terre maison et fèves au lard.

Le uove 9\$

Deux gros œufs, tous styles, servis avec du jambon Forêt Noir, du bacon croustillant, des fèves au lard, des fruits frais et des pommes de terre maison.

Il classico uovo benedict 13\$

Deux gros œufs frais pochés, servis sur des muffins anglais dorés avec jambon, nappés de sauce hollandaise accompagnés de pommes de terre maison.

Il uovo benedict "salmone affumicato" fiorentino 15\$

Deux gros œufs frais pochés, servis sur des muffins anglais dorés avec saumon fumé de l'atlantique, des épinards, nappés de sauce hollandaise, accompagnés de pommes de terre maison.

Fette biscottate (le pain doré) 13\$

Fait avec du bon pain croulé, notre pain doré vous est offert avec du vrai sirop d'érable et de fruits frais.

Le crepe Vittoriana 12\$

Une délicieuse crêpe Victorienne remplie de fruits frais et servie avec de la crème anglaise, de la crème chantilly, du sucre en poudre, du sirop d'érable et arrosée d'un coulis de chocolat aux noisettes.

Le crepe Vittoriana con prosciutto e formaggio svizzero 13\$

Une délicieuse crêpe Victorienne avec du fromage suisse fondu et du jambon Forêt Noir. Servie avec des pommes de terre maison et du vrai sirop d'érable.

La cialda belga (la gaufre belge) 13\$

Une généreuse gaufre servie avec fruits frais, de la crème anglaise, de la crème chantilly, du sirop d'érable et du sucre en poudre, le tout arrosée d'un coulis de chocolat aux noisettes.

et pour les tout-petits de moins de 12ans

Un œuf, tous styles avec bacon et jambon 7\$

La petite omelette au cheddar 7\$

Le pain doré 7\$

La crêpe Victorienne et fruits frais 7\$

CHOIX DE JUS OU LAIT