



 [indigo_restaurant_pizzeria](https://www.instagram.com/indigo_restaurant_pizzeria)

ORIGINE DES VIANDES

FRANCE - SUISSE

ORIGINE DES POISSONS

FRANCE - ITALIE - ESPAGNE - THAÏLANDE

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, sur simple demande de votre part, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats



*SI VOUS ÊTES SUJET À DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, NOS COLLABORATEURS VOUS INFORMERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS UTILISÉS DANS NOS PLATS SUR SIMPLE DEMANDE DE VOTRE PART.

Salades :

SALADE VERTE

8.-

SALADE MIXTE

(carottes, maïs, tomates cerise)

12.-

SALADE INDIGO

aux parfums d'hiver, fruits secs et croquettes de fromage

28.-

TARTARE DE BŒUF ET SA TUILE FAÇON TACOS

Entrée 26.- Plat 38.-

TARTARE DE THON

chips d'algue nori, mayonnaise sriracha et réduction
de tomates d'atterino

Entrée 24.- Plat 36.-

PARMIGIANA D'AUBERGINES

(15mn de préparation)

22.-

VITELLO TONNATO CLASSIQUE

Entrée 26.- Plat 38.-



indigo_restaurant_pizzeria



Pâtes et Risottos : :

SPAGHETTI OU PENNE

Tomate-Arrabiatta-Bolognaise-Pesto-Carbonara

28.-

RISOTTO AU VIN ROUGE ET SA JOUE DE BŒUF CUITE BASSE TEMPÉRATURE

36.-

ZITI CORTI RIGATI AU RAGOÛT DE POULPE À LA GENOVESE

32.-

RAVIOLI VALTELINA À LA POLENTA,

RAGOÛT DE BOLETS ET SA SAUCE AU PECORINO SARDE

28.-

LINGUINE AUX VONGOLES

34.-

Supplément poutargue 6.-

Plats :

FILET DE BAR

en croûte de courgettes, purée de panais, diamants de topinambour glacés au beurre et sa bisque de homard

34.-

POULPE GRILLÉ

crème de courge, épinards sautés et carottes violettes.

36.-

CARRÉ D'AGNEAU

en croûte d'herbes, purée de panais, salsifis glacés et jus d'agneau.

44.-

FILET DE BŒUF

pressé de pommes de terre au bressaola, endive braisée au porto et sauce aux bolets.

49.-



Pour les gourmands

Pour 2 personnes

CÔTE DE BŒUF SUISSE

rassie sur os 4 semaines avec deux garnitures au choix comprises.

180.- kg

RISOTTO MARE/MONTI,

aux bolets et sa bisque de homard

80.-

Garnitures :

RISOTTO

8.-

FRITES

6.-

LÉGUMES DU JOUR

6.-

Desserts :

FONDANT AU CHOCOLAT COEUR DE NOISETTE ET GLACE OU CHOIX

[15mn de préparation]

14.-

TIRAMISU AUX CERISES AMARENA ET AUX MÛRES

12.-

PASTIERA NAPOLITANA TRADITIONNEL

10.-

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA

10.-

Les Pizzas

MARGHERITA

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC

18.-

NAPOLETANA

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CÂPRES, OLIVES, ANCHOIS, ORIGAN

20.-

FUNGI

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, BASILIC

21.-

PROSCIUTTO

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, BASILIC

21.-

PROSCIUTTO E FUNGI

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON CUIT, BASILIC

22.-

CAPRICCIOSA

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON CUIT, ŒUF, BASILIC

24.-

QUATTRO STAGIONI

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON CUIT, OLIVES, ARTICHAUTS, BASILIC

25.-

CALABRESE

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT, BASILIC

25.-

CALZONE CALABRESE

SAUCE TOMATE, RICOTTA, GRANA, SALAMI PIQUANT, BASILIC

25.-

PARMA

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CRU, BASILIC

25.-

Les Pizzas

DEL CONTADINO

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, COURGETTES, AUBERGINES, BASILIC

22.-

QUATTRO FROMAGGI

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, RICOTTA, GORGONZOLA, GRANA, BASILIC

24.-

SICILIANA

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, THON, OLIVES, CHAMPIGNONS, BASILIC

22.-

TONY

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BUFALA, ROQUETTE,
BRESAOLA, COP. DE GRANA, HUILE PARFUMÉE À LA TRUFFE

31.-

PANUOZZO

MOZZARELLA, JAMBON CUIT, PROVOLA AFFUMICATA, AUBERGINES, ROQUETTE

29.-

REGGINELLA

SAUCE TOMATE, BUFALA, TOMATES CERISE, COP. DE GRANA

26.-

PIPPO

SAUCE TOMATE, BUFALA, AUBERGINES, BASILIC

27.-

VALTELLINESE

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AUBERGINES, RICOTTA, BRESAOLA, ROQUETTE

28.-

PEPPINO

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AUBERGINES, RICOTTA, SALAMI PIQUANT

27.-

ITALIA

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, BUFALA, JAMBON CRU, COP. DE GRANA

28.-