

POUR L'APÉRO

PLANCHE APÉRO (PETITE)	25.-
PLANCHE APÉRO (GRANDE, CONSEILLÉ DÈS 3 PERS.)	35.-

ENTRÉES

	PETITE	GRANDE
MESCLUN DE SALADES	8.-	12.-
SALADE MÊLÉE	12.-	17.-
PANZANELLA AUX LÉGUMES D'HIVER	12.-	17.-
Carottes, oignons, chou kale, croûtons, orange, huile d'olive, crème balsamique, rucola		
SALADE CÉSAR	15.-	20.-
Mesclun, filets de poulet frits, parmesan, tomates cerises, croûtons		
SALADE PAYSANNE	15.-	20.-
Mesclun, œuf, lardon, oignons et croûtons		
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	17.-	23.-
Mesclun, chèvre chaud pané, noix, miel, parmesan		
TARTARE DE BOEUF (60 GR.) & SALADE	23.-	
Doux - Medium - Fort, servi avec toasts		
POTAGE DU JOUR	8.-	12.-

POISSONS

RISOTTO LIMONE / GAMBAS	29.-
Crème au citron, gambas décortiquées	
FILET DE DAURADE GRILLÉ AUX SAVEURS ITALIENNES	32.-
Risotto crémeux et ses légumes	
GAMBERONI AGLIO ET BRANDY	31.-
Queues de gambas décortiquées, grillées à l'ail et Brandy, sauce tartare, frites	
FRITURE DE CARPE	28.-
Sauce tartare, frites	
FRITURE DE TRUITE SAUMONÉE	28.-
Sauce tartare, frites	
FRITURE DE PERCHE	28.-
Sauce tartare, frites	
TRIO DE FRITURE, À VOLONTÉ	36.-/PERS.
Carpe, truite, perche, sauce tartare, frites, salade	
Supplément salade verte: 4.-	

CARTE À TÉLÉCHARGER DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE



RUE GUSTAVE-AMWEG 45 | 2900 PORRENTUUY | CONTACT@HOTELGAREPORRENTUUY.CH | WWW.HOTELGAREPORRENTUUY.CH | 032 466 20 30

OUVERT 7/7

CARTE EN TAKE AWAY



VIANDES

FILET DE POULET GRILLÉ (SAUCE VIN JAUNE)	220 GR.	29.-
TRANCHES CAFÉ DE PARIS (FAUX-FILET DE PORC)		32.-
TRANCHES AUX MORILLES (FAUX-FILET DE PORC)		34.-
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE		42.-
FILET DE BOEUF GRILLÉ		47.-
TAGLIATA DI MANZO CAFÉ DE PARIS		49.-
Entrecôte de bœuf coupée, nappée de crème Café de Paris		
TAGLIATA DI MANZO BALSAMICO		49.-
Entrecôte de bœuf coupée, tomates cerises, basilic, rucola, parmesan, vinaigre balsamique		
CORDON BLEU HG (~400 GR.)		38.-
Jambon cuit fumé, gruyère, cou de porc, servi avec frites & salade		
TARTARE DE BOEUF (160 GR.), TOASTS		38.-
Doux - Medium - Fort, servi avec frites & salade		
CHATEAUBRIAND FLAMBÉ À TABLE		66.-/PERS.
(MIN. 2 PERS., ~250 GR. / PERS.)		
Cœur de filet de bœuf flambé au cognac, préparé et découpé à table. (Sauce poivre incluse) Sur réservation		
LES SAUCES À CHOIX		
Morilles		10.-
Crème café de Paris		7.-
Au poivre et baies de genièvre		7.-
Sauce tartare		3.-
Sauce HG		3.-

Accompagnement à choix: Potatoes - frites - pâtes - Salade, & légumes

LES INCONTOURNABLES

SPAGHETTI A LA CARBONARA	24.-
Ail, persil frais, œuf, pancetta, parmesan	
CANNELONI DU MOMENT	26.-
Avec salade verte	
TAGLIATELLE DEL CAPO	28.-
Jambon cru italien, tomates cerises, stracciatella di burrata, rucola et pesto	

STREET FOOD

MINI-BROCHETTES POULET YAKITORI	17.-
Frites, sauce HG	
FRIED CHICKEN	20.-
Filets de poulet frits, frites, sauce HG	
CHICKEN BURGER	24.-
Filet de poulet frit, tomate, oignons, salade, cheddar, lard grillé, sauce tartare et BBQ, avec salade	
HG BURGER	26.-
Steak haché de bœuf, tomate, oignons, salade, raclette, lard grillé, sauce HG, avec salade	
PULLED PORK BURGER	26.-
Porc effiloché, oignons caramélisés, salade, sauce BBQ, avec salade	

Accompagnement à choix: Potatoes - frites
Supplément salade verte: 4.-

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

(Sauf jours fériés et vacances scolaires)

PLAT	17.-
ENTRÉE ET PLAT	20.-
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	22.-

LES PIZZAS TRADITIONNELLES

MARGHERITA	16.-
Tomate, mozzarella, basilic	
MARINARA	16.-
Tomate, mozzarella, tomates cerises, basilic, ail, pesto	
NAPOLITANA	18.-
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires	
PROSCIUTTO & FUNGHI	19.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, champignons	
HG	22.-
Tomate, mozzarella, jambon cru italien, rucola tomates cerises	
PARMA 24	24.-
Tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois Gold Label, copeaux de parmesan	
L'ORIENTALE	21.-
Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, olives noires, ventricina (salami piquant)	
FRITES	20.-
Tomate, mozzarella, basilic, frites	

QUATTRO STAGIONI	22.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, champignons, poivrons, artichauts, olives noires	
QUATTRO FORMAGGI	22.-
Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, ricotta	
DIAVOLA	20.-
Tomate, mozzarella, ventricina (salami piquant), piment	
CAPRA	20.-
Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, noix, miel	
HAWAÏENNE	20.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, ananas	
TONNO	20.-
Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, olives noires, crème	
CALZONE	22.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, champignons, œuf	
GAMBERONI	24.-
Tomate, mozzarella, gambas grillées, ail, pesto	
FRUTTI DI MARE	23.-
Tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer	

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

PORTION DE FRITES, KETCHUP	7.-
FRIED CHICKEN	13.-
Filets de poulet frits, frites	
PIZZA PROSCIUTTO KIDS	13.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé	
SPAGHETTI A LA CARBONARA	15.-
Ail, persil frais, œuf, pancetta, parmesan	

DESSERTS

Demandez la carte des glaces

FONDANT AU CHOCOLAT	12.-
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	13.-
TIRAMISU DU MOMENT	14.-

PROVENANCES

Bœuf:	Suisse
Poulet:	Hongrie, Vietnam
Porc:	Suisse
Jambon cru:	Italie
Gambas:	Vietnam
Daurade royale:	Turquie
Carpe, truite:	Pisciculture Choulat, Jura, Suisse
Poulpe, calamar, mélange de fruits de mer:	Espagne

N'hésitez pas à consulter la liste des allergènes ou de vous renseigner auprès de notre équipe.

LA PATRONNE	28.-
Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerises, jambon cru italien, rucola, copeaux de parmesan, huile de truffe	

VÉGÉTARIANA	20.-
Tomate, Mozzarella, poivrons, courgette, aubergine	

LES PIZZAS BLANCHES

LA BIANCA	21.-
Crème, mozzarella, jambon cru italien, tomates cerises	
AJOULOTE	23.-
Crème, mozzarella, saucisse d'Ajoie, tête de moine, oignons	
PESTO	19.-
Crème, mozzarella, pesto, tomates cerises, rucola	

*SUPPLÉMENT INGRÉDIENT	1.-
Excepté jambon cru et Mozzarella di Bufala	2.-

Notre sauce tomate est composée d'herbes italiennes et origan.