



Carte des mets

Entrées

Salade verte – 8 CHF

Vinaigrette maison

Salade mêlée – 10 CHF

Crudités et vinaigrette maison

Salade du Loft – 14 CHF

Bufala crémeuse, jambon cru, roquette et pêches rôties

Bruschettas italiennes (4 pièces) – 12 CHF

Rucola, parmesan, pesto basilic et crème balsamique

Salades

Salade chèvre chaud – 24 CHF

Fromage de chèvre sur son pain, crudités, crème balsamique, noix, raisins secs et miel

Salade César – 28 CHF

Poulet grillé, salade verte, croûtons, olives noires, tomates cerises et copeaux de grana padano

Crevettes flambées à l'ail – 30 CHF

Crevettes sautées à l'ail et salade mêlée

Evasion estivale

Carpaccio de boeuf suisse – 22 CHF

Roquette, copeaux de parmesan et mayonnaise à la truffe

Tagliata méditerranéenne – 32 CHF

Tagliata de boeuf suisse, tomates, mozzarella bufala, rucola, sauce basilic et crème balsamique

Roastbeef – 32 CHF

Servi avec frites maison, salade verte et sauce tartare

Tartare de boeuf Limousin au couteau (200 g) – 34 CHF

Servi avec frites, salade mêlée et toast

le goût authentique de la viande suisse

Viandes

Cordon bleu de poulet – 31 CHF

Suprême de poulet, sauce aux champignons – 32 CHF

Burger du chef – 32 CHF

Boeuf suisse, salade, tomates, oignons crispy, cheddar, sauce tartare, sauce du chef

Servi avec frites maison et salade mêlée

Steak de boeuf 200g – 33 CHF

Entrecôte de boeuf maturée 250g – 42 CHF

Filet de bœuf 250g – 45 CHF

À partager - 2 pers

»»» Côte de bœuf suisse 500g – 95 CHF

»»» T-Bone suisse 500g – 98 CHF

Nos viandes sont accompagnées de légumes de saison

Garnitures à choix : Frites - Pâtes - Riz

Sauces à choix : Poivre vert - Café de Paris - Mexicaine - Bolets



LOUIS ARTISAN BOUCHER

SERVICE TRAITEUR
PRIVÉ OU PROFESSIONNEL

📞 026 435 69 95

📍 Place de l'Ancienne Papeterie 4
1723 Marly

Poissons

Pavé de saumon grillé – 34 CHF

Sauce citronnée maison

Filets de perche – 36 CHF

Salade verte, sauce tartare

Poulpe grillé à la méditerranéenne – 38 CHF

Tomates cerises, ail frais et basilic

Nos poissons sont accompagnés de légumes de saison

Garnitures à choix : Frites - Pâtes - Riz

Pâtes

Penne à l'arrabbiata – 19 CHF

Sauce tomate piquante, ail-basilic et fromage

Spaghettis à la carbonara – 22 CHF

Lard, crème, jaune d'oeuf, fromage pecorino et poivre noir

Penne aux crevettes – 27 CHF

Crevettes, sauce tomate ail-basilic, huile d'olive et herbes fraîches

Tagliatelle au saumon à la vodka – 28 CHF

Saumon, sauce tomate ail-basilic, crème, vodka

Penne du Chef – 30 CHF

Sauté de boeuf piquant, sauce tomate ail-basilic, et fromage

Raviolis à la truffe – 28 CHF

Crème de truffe, beurre noisette et parmesan.

Les p'tits loups

Le petit gourmand – 13 CHF

Spaghettis sauce tomate

Le petit glouton – 14 CHF

Nuggets de poulet maison et frites

La petite pizza – 14 CHF

Sauce tomate et mozzarella

♥ 1 boule de glace offerte

Fondue Chinoise

A discrétion (min. 2 pers)

Viande Suisse en provenance de notre boucherie

Salade mêlée en entrée

Servie avec frites et sauces maison

Dès 11 ans - **38 CHF**

Enfant de 5 à 10 ans - **15 CHF**

Enfant jusqu'à 4 ans - **Offert**



LOUIS ARTISAN BOUCHER

SERVICE TRAITEUR
PRIVÉ OU PROFESSIONNEL

☎ **026 435 69 95**

📍 **Place de l'Ancienne Papeterie 4
1723 Marly**

Desserts maison

Moelleux au chocolat & glace vanille – 14 CHF

Crème brûlée – 12 CHF

Tiramisu – 12 CHF

Glaces

Vanille

Mocca

Noisette

Fraise

Caramel

Noix de coco

Chocolat

Stracciatella

Pistache

Sorbet citron

Sorbet abricot

Sorbet mangue

Prix par boule 3.90 CHF

Supplément crème – 1.50 CHF

Coupes

Frappé – 10 CHF

Arôme au choix

Dulcinea – 12 CHF

Glace au caramel arrosée de sauce caramel

Café glacé – 12 CHF

Glace moka nappée de sauce café

Danemark – 12 CHF

Glace vanille nappée de sauce chocolat chaude

Moléson – 13 CHF

Glaces vanille et fraise, meringue et crème double

Valaisan – 14 CHF

Sorbet abricot arrosé d'eau de vie d'abricot

Colonel – 14 CHF

Sorbet citron arrosé de Vodka

Pizzas

	Petite	Grande
Focaccia		10.-
Ail et tomates		
Italia	22.-	24.-
Focaccia, rucola, tomates cherry, burrata, jambon cru		
Margherita	15.-	17.-
Tomates, mozzarella		
Napoli	17.-	19.-
Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres		
Funghi	17.-	19.-
Tomates, mozzarella, champignons frais		
Prosciutto	17.-	19.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant		
Ortolana	18.-	20.-
Tomates, mozzarella, ail, olives, tomates cherry		
Tonno	18.-	20.-
Tomates, mozzarella, thon, oignons, câpres		
Prosciutto e Funghi	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais		
Siciliana	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, câpres, poivrons, olives		
Contadina	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, artichauts, oignons, olives, câpres		
Hawaiï	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas		
Girasole	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais, œuf		
Calzone	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais		
Vegetariana	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, légumes		
Tunisienne	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons		
Capricciosa	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais, artichauts		
Diavola	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, chorizo, olives, poivrons		
Volcan	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, jambon devant, mascarpone, merguez et tomates cerises		

	Petite	Grande
Turgut	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, crevettes, merguez, olives, ail		
Carbonara	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, lard, œuf		
Fribourgeoise	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, Vacherin fribourgeois, Gruyère, lard, oignon		
Etna	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, salami piquant, poivrons, anchois, olives, piments		
Dragon	20.-	23.-
Tomates, mozzarella, chorizo, lard, oeuf		
Le Loft	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, crevettes royales, ail		
Quattro stagioni	21.-	23.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, poivrons, artichauts		
Freddy	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, salami piquant, lard, oignons, câpres		
Moitié-moitié	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, vacherin fribourgeois, Gruyère		
Quatre fromages	20.-	22.-
Tomates, mozzarella Vacherin fribourgeois, Gruyère, Gorgonzola		
Estivale	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, aubergine, ail, rucola, boufala		
Parma	21.-	23.-
Tomates, mozzarella, jambon cru		
Tricolore	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, rucola		
Melanzana	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, aubergines, copeaux de Grana Padano, ail		
Bufala	21.-	23.-
Tomates, mozzarella di bufala, tomates cerises, rucola		
Gamberetti e prosciutto	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, crevettes, jambon de devant, ail		
Bongustaia	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, jambon cru, salami piquant, champignons frais		
Calabrese	20.-	23.-
Tomates, mozzarella, chorizo, champignons		
Fratelli	23.-	25.-
Saumon fumé, câpres, oignons		
Roastbeef	23.-	25.-

Ingrédients supplémentaires de CHF 1.- à CHF 4.-