

Antipasti / À partager / To Share

Assiette de charcuterie 28.-
Et fromages pour 2 personnes
Plate of cold cuts

Bruschetta WHY 16.-
Thon, mayonnaise et concassé de tomates
Bruschetta with tuna, mayonnaise, and crushed tomatoes

Tartare de bœuf 90g 25.-
Grana Padano, huile de truffes et truffe noire fraîche
Beef tartare with Grana Padano and truffles 90g

Carpaccio de boeuf 21.-
Beef Carpaccio

Tartare de thon (90g ou 160g) 26.- / 38.-
Jus de concombre frais, gingembre et sauce soja
Tuna tartare

Ceviche du Chef (Entrée ou plat) 28.- / 36.-
Daurade en cube, jus de lime, oignons rouge, jalapeño, coriandre et concombre
Chef Ceviche, Cubed sea bream with lime juice

Les Salades

Salade verte 8.- / 9.-
Légumes croquants
Green salad

Salade Caprese à la Burrata 18.-
Burrata de Andria, Tarallo, tomates semi confites et huile au basilic
Caprese salad with burrata

Salade César Riviera 25.-
Salade verte, blanc de poulet pané, bacon croustillants, Grana Padano, croutons doré et sauce César maison.
Ceasar salad

Salade Why 28.-
Salade verte, crevettes marinées, Stracciatella de burrata, tomates confies, roquettes, avocat et vinaigrette au citron et miel
Prawn salad with stracciatella, avocado, confit tomatoes, and lemon-honey dressing

Provenances / Origins

Agneau: Irlande **Bœuf:** Suisse, Italie et Argentine **Poulet:** Slovénie, Hongrie **Poisson :** FAO 27 Atlantique
Poulpe: Espagne, Portugal **Gambas:** Sicile, Argentine, Vietnam **Vongole:** Italie **Pain:** pain fait maison et pain du Portugal
Lamb: Ireland **Beef:** Switzerland, Italy and Argentina **Chicken:** Slovenia, Hungary **Fish:** FAO 27 Atlantic
Octopus: Spain, Portugal **Prawn :** Sicily, Argentina, Vietnam **Vongole:** Italy **Bread:** Homemade bread and Portuguese bread

*Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you ave any food allergie or intolerance.*

Les Pâtes / Pasta

Tagliolini au beurre, pistaches, huile de truffe 27.-
Tagliolini with butter, pistachios, and truffle oil

Spaghetti Vongole Veraci 27.-
Vongole, ail, zeste de citron et persil
Spaghetti Vongole Veraci

Ravioli au citron 24.-
fondue de peccorino, guanciale croquantes
Lemon Ravioli

Risotto tricolore 28.-
Risotto au basilic, crème de bufala et tomates confites
Tricolour risotto with basilic, buffalo and confite tomatoes

Recchietelle alla Santa Mozza 28.-
sauce tomates cerises et burrata d'Andria
Recchietelle with cherry tomato sauce and Andria burrata

Risotto Barolo et Picanha 35.-
Risotto al Barolo et fines tranches de Picanha
Barolo risotto with sliced picanha

Risotto Olivia (Gambas) 34.-
Risotto au limes, menthe et tartare de gambas
Lime and mint risotto with prawn tartare

La Mer / The Sea

Poulpe à la Méditerranéenne 36.-
Tartare de tomates, olives, origan, câpres, oignons
Mediterranean octopus with tomato tartare, olives, capers, and oregano

Dorade al Limone 36.-
Dorade au four, sauce au citron, salade de fenouil aux agrumes
Baked sea bream with lemon sauce and citrus fennel salad

T'attaci de Thon 36.-
Thon au sésame, crème de carottes, crumble de pains aux herbes
Sesame-crusted tuna with carrot cream and herb bread crumble

Gambas al Ajillo 36.-
gambas, paprika, ail, olio et mousse de pommes de terre
Garlic prawns with paprika, olive oil, and potato mousse

Les Viandes / The Meats

Ardoise Royale Châteaubriant (500g) 129.-
Royal Châteaubriant platter

Entrecôte Black Angus en Tagliata (200g ou 300g) 39.- / 58.-
rucola, copeaux de parmesan, tomates cerises et balsamique
Black Angus ribeye tagliata.

Picanha au Gros Sel (200g ou 300g) 40.- / 59.-
Légumes et pommes de terre
Picanha with sea salt, served with vegetables and potatoes

Suprême d'été 36.-
Volaille dorée, crème de pommes de terre, pomme verte et jus acidulée au cidre
Golden chicken with potato cream, green apple, and cider jus

Tartare de bœuf à la truffe (180g ou 250g) 40.- / 58.-
avec pommes de terre, toast et l'ail
Truffle beef tartare with potatoes, toast, and garlic

Filet de Bœuf Angus Suisse 200g 59.-
Filet de bœuf saisi, sauce demi glace, caviar d'aubergines et amandes torréfiées
Swiss Angus fillet with demi-glace, eggplant caviar, and almonds

Menu Enfant / Children Menu

*Toute la carte est disponible pour les enfants jusqu'à 12 ans.
N'hésitez pas à le demander au serveur.*

Menu enfant 16.-
Plat + Glace
Children's menu

Pasta au Beurre 14.-
Penne, Tagliatelles
Butter Pasta

Pasta à la sauce tomate 16.-
Penne, Tagliatelles
Pasta with tomato sauce

Entrecôte Black Angus 120g 25.-
Purée de pomme de terre, légumes
Black Angus ribeye 120g

Pizza Enfants 16.-
Kids Pizza

Sauces

Poivre verts 6.- Chimichurri 6.- Morilles 9.- Truffes 9.-
Green peppers Chimichurri Morels Truffles

Accompagnements

Légumes / Pomme de terre au four / Tagliatelles au beurre / Sticks de patate douce 6.-
Vegetables / Baked potato / Buttered tagliatelle / Sweet potato sticks



Desserts

Moelleux Ovomaltine 14.–
Ovomaltine molten cake

Tiramisu pistache 16.–
Pistachio tiramisu

Cheesecake au Raffaello 15.–
Raffaello cheesecake

Panna cotta fraise 14.–
Strawberry panna cotta

Pizza Nutella 16.–
Nutella pizza



Pizza

MARINARA 16.-

Sauce Tomate, Origan et Ail

MARGHERITA 18.-

Sauce Tomate, Mozzarella et Basilic

DIAVOLA 24.-

Sauce Tomate, Mozzarella et Salami Piquant

THON 23.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Thon et oignons caramélisés

JAMBON & CHAMPIGNONS 23.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons

4 SAISONS 24.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauds et Olives

PRIMAVERA 26.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cru, Roquettes, Flocons de Parmesan

SANDWICH Pate Pizza 28.-

Pain Pizza, Mayonnaise, Thon, Salade et Tomates

Calzone 28.-

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit et Porcini

Pizza

1 DEBORAH DE LUCA 18.-

pomodoro giallo, bufala e basilico

Sauce de tomates jaunes, mozzarella de bulle et basilic

2 PISTACCHIOSA 24.-

base panna, fiordilatte, crema di pistacchio, mortadella, ricotta, granella pistacchio tostato

Crème, fior di latte, crème de pistache, mortadella, ricotta, et pistaches grillés

3 CALABRESE 22.-

pomodoro giallo, provola affumicata, crema nduja, stracciatella, cipollina rossa caramellata

Tomate jaunes, provola fumée, crème de Nduja, Stracciatella, oignons rouges caramélisés

4 PARIDE SARACENI 22.-

pomodorino arrosto, mix pomodorini semidry, burrata e basilico

Tomates cerises rôties, mix de tomates cerises sèches, burrata et basilic

5 MARIO BALOTELLI 24.-

double crème, gorgonzola, taleggio, pecorino, fior di latte,

glassa di miele alla paprika, granella di noci, erba del vicino

Double crème, gorgonzola, taleggio, pecorino, fior di latte, glaçage de miel au paprika, noix hachées, herbes du voisin

6 WHY 26.-

base bufala, porcini saltati, pomodorini semi-dry, olive tagiasche, burrata

Mozzarella de bufala, cepes sautées, tomates cerises mi séchées, olives Tagiasca, burrata

7 VEGAN 24.-

vellutata di melanzane viola, chips, zucchine, peperoni grigliati, pesto basilico, polvere di olive nere

Velouté d'aubergines violettes, chips, courgettes, poivrons grillés, pesto de basilic, poudre d'olive noire

8 ANDREA OLIVA 26.-

pesto di rucola, bufala, salmone affumicato, ciuffi di pâte viole, zeste citron, pepe mix, roquette

Pesto de rucola, mozzarella de bufala, saumon fumé, bouquet de pâté violet, zeste de citron, mélange de poivre et roquettes