

CARTE DU BÀO

Starters / Tapas

Mozza Buffala finger foods (4 pcs)	8€
Bol Véggie du moment	8€
Panier de crudités frais et croquants tapenade maison (2 pers)	
Jumbo of crudités with its homemade sauce	18€
Foie gras et son chutney de figue	
Foie gras with chutney of Fig	20€
Focaccia de Saumon fumé Ou Chèvre chaud (6 pcs)	
Toasted Focaccia with smoked salmon or warm cheese	19€
Tartine Véggie (Caviar d'aubergines, poivron rouge, Mozza)	18€
Toast bread with aubergines, red pepper, tomatoes and Mozza served with salad	
Tartine BÀO (Crème de pecorino, jambon à la truffe et Mozza)	18€
Toast bread with pecorino cream, Ham with truffle and Mozza served with salad	
Planche du Boucher à Partager	
Meat of the day to share	19€
Gnocchi à la crème de truffe et coppa à Partager ❤️	
Gnocchi with creamy sauce truffle ,top with coppa, to share	18€
Assiette de charcuterie (2 pers.)	19€
Our Charcuterie selection	
Assiette de fromage affiné (2 pers.)	
Our Cheese selection	19€
Assiette Duo charcuterie fromage (2 pers .)	22€
Our Charcuterie & cheese duo platter	

PLATS ENFANTS KIDS (Steak potatoes, Gnocchi, Focaccia)	14€
---	-----

Plats / Mains Courses

Salade Fraicheur Tomates, Mozzarella, Speck, Melon	
Fresh salad with tomato, Mozzarella, Speck ham and Melon	25€
Gnocchi à la crème de truffe et tranche de coppa	
Gnocchi with creamy sauce truffle ,top with coppa	25€
Filet de Poisson du jour et sa Poêlée de légumes du marché ❤️	
Fish of the day served with vegetables	29€
Bavette de Bœuf Simmental et ses pommes de terre grenailles	
Beef Bavette Black Simmental and his potatoes	33€
Assiette BÀO à partager (2 pers)	
Mix plate to share	40€
Desserts Home made	8€

Crème Brûlée, Chocolate cake with hot chocolate, Ile Flottante , Panacotta Red Fruit