

Le _____

















FORUM

_____ restaurant - pizzeria





Fort de plus de trente ans d'expérience dans la restauration, notre chef s'efforce de vous proposer un menu célébrant l'union de la cuisine française et méditerranéenne. Notre carte des mets est constituée de produits frais, locaux et de saison. Nous avons à cœur de satisfaire vos papilles en mettant en valeur les produits de notre région.

Nos collaborations avec les actrices locales et acteurs locaux nous permettent de vous servir le meilleur tout en nous inscrivant dans le monde économique local. Enfin, vous pourrez découvrir chaque midi un menu du jour ainsi qu'une pizza accompagnés d'une salade en entrée. Notre carte également disponible à l'emporter avec un 10% de réduction vous permettra de déguster nos plats en tout temps.










Nos entrées

Salade verte   	7.-
Salade mêlée   	9.-
Salade de chèvre chaud et avocat    <i>Disponible également en plat</i>	20.- 30.-
Parmigiana d'aubergines   <i>Selon la recette des grand-mamans, disponible également en plat</i>	20.- 30.-
Salade caprese   <i>Tomate et mozzarella de bufflone</i>	20.-
Tartare de bœuf à la truffe et sa crème de pommes de terre aromatisée <i>Servi avec des toast ou pain frais maison</i>	22.-
Terrine de foie gras maison  <i>Chutney à la figue, servi avec des toasts ou du pain frais maison</i>	23.-
Carpaccio de bœuf   <i>Artichauts, roquette et copeaux de parmesan</i>	25.-

Nos poissons

Carpaccio d'espadon 	29.-
<i>Rucola, parmesan, huile d'olive, accompagné de frites</i>	
Tentacules de poulpe grillées 	38.-
<i>Sauce aux petits légumes, accompagnées de pommes vapeur et légumes</i>	
Tagliata de thon et ses crudités 	38.-
<i>Rucola, tomates, parmesan, huile citronnée, balsamique, oignons caramélisés</i>	
Pavé de saumon 	39.-
<i>Sauce au vin blanc, accompagné de pommes vapeur et légumes</i>	

Nos viandes

Le burger du Forum	23.-
<i>100% fait maison, accompagné de frites</i>	
Roastbeef 	29.-
<i>Accompagné de sauce tartare maison et frites</i>	
Tonnato de volaille 	30.-
<i>La revisite du « Vitello tonnato » par notre chef, accompagné de frites</i>	
Tagliata de bœuf d'été et ses crudités 	38.-
<i>Rucola, tomates, parmesan, huile citronnée, balsamique, oignons caramélisés</i>	
Tartare de bœuf à la truffe et sa crème de pommes de terre aromatisée	39.-
<i>Accompagné de frites et toasts ou pain frais maison</i>	
Entrecôte de bœuf (200 g) 	39.-
<i>Beurre maison</i>	
Filet de cheval (300 g) 	43.-
<i>Crème d'ail</i>	
Filet de bœuf (200 g)  	46.-
<i>Emulsion aux morilles</i>	
Chateaubriand sauce bordelaise (500 g)  	49.- P/P
<i>Min. 2 personnes, servi en 2 services</i>	

Nos viandes vous sont servies avec légumes et tagliatelle fraîches ou frites




Végétarien 

Sans gluten 

Sans lactose 

Prix en CHF, TVA incluse

Nos pâtes

Gnocchi alla bolognese 	23.-
Orecchiette tièdes d'été (pâtes fraîches) <i>Fromage, rucola, ail, basilic, bufala</i>	27.-
Tagliolini du forum (pâtes fraîches) <i>Poulpe, calamar, ail, huile d'olive, piment, crème de parmesan au gingembre</i>	28.-
Tagliatelle <i>Indiana Jones</i> (pâtes fraîches) 	30.-
<i>Emincé de bœuf, poivrons, sauce tomate, champignons, piment</i>	
Gnocchi <i>Philippe</i> <i>Saumon grillé, crème et courgettes</i>	33.-
Duo d'enfer (pâtes fraîches) <i>Duo de pâtes farcies : ricotta – citron et St-Jacques – rucola - fromage</i>	35.-
<i>Nous vous proposons toutes nos sauces avec des fusilli sans gluten </i>	

Nos Pizzas (disponibles en minis !)

Margherita 	16.-
<i>Tomate, mozzarella</i>	
Prosciutto	17.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon</i>	
Romana	18.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
Calabria	19.-
<i>Tomate, mozzarella, salami piquant, olives</i>	
Valtellina	20.-
<i>Tomate, mozzarella, bresaola (viande séchée de la Valteline), raclette</i>	
Vegetariana 	20.-
<i>Tomate, mozzarella, légumes du jour</i>	
Rustica	20.-
<i>Tomate, mozzarella, lard, champignon, œuf</i>	
Rucolina	22.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de Grana Padano, rucola</i>	
Caprina	22.-
<i>Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, jambon cru</i>	
Buffala 	23.-
<i>Tomate, mozzarella de bufflone, tomate cerise, olives, basilic</i>	
Padrino 	23.-
<i>Tomate, mozzarella de bufflone, câpres, tomates séchées, basilic</i>	




Toutes nos pizzas sont disponibles sans gluten  + 1.-

Végétarien 

Sans gluten 

Sans lactose 

Nos desserts

Carpaccio d'ananas mariné  	11.-
<i>Sorbet fruit de la passion</i>	
Crème brûlée au limoncello de Chamblon 	11.-
<i>Parfumée au limoncello de LC Distilleria</i>	
Baba au rhum	12.-
<i>Crème chantilly maison</i>	
Tiramisu fait maison	12.-
Fondant au chocolat au cœur de pistache et crème de chocolat blanc	12.-
Profiteroles faites maison à la crème de noisette et glace vanille	14.-
Boule de glace ou sorbet des artisans <i>Glaces des Alpes</i>	3.50
Supplément chantilly maison	1.50

Végétarien 

Sans gluten 

Sans lactose 

Prix en CHF, TVA incluse