

Hôtel de Commune

RESTAURANT – PIZZERIA

Cortailod

Restaurant – Pizzeria Hôtel de Commune



Notre hôtel de Commune n'est pas n'importe quel hôtel... ses murs historiques au cœur du village de Cortailod ne cachent pas leur ancienneté mais ce qu'ils gardent est tout sauf ancien.

Une gestion soignée, une cuisine entre innovation et tradition, une forte passion et de nombreux sourires sont notre carte de visite quotidienne.

Toute l'équipe de l'Hôtel de Commune vous souhaite de passer un agréable moment en sa compagnie et nous sommes fières de vous proposer une carte élaborée à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine.

Si vous êtes amateur de la bonne et généreuse cuisine italienne, venez découvrir seul, en amoureux, avec votre famille ou vos amis les plats italiens pour passer un agréable moment de partage.

Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui pourraient être susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Luca Friscenna et son équipe



Salle à disposition à l'étage



A l'Hôtel de Commune, nous offrons aux clients la possibilité de privatiser notre restaurant pour des réunions, des événements, des banquets, mariages, brunchs, soirées d'entreprise et des fêtes spéciales.

Notre équipe est experte dans la planification de tous types d'événements et peut vous aider à trouver la solution parfaite pour vos besoins.

Nous offrons des menus personnalisés (**dès Fr. 35.-/personne**) pour s'adapter à votre budget et à l'occasion, ainsi qu'un service professionnel et attentionné pour vous assurer que votre événement est un succès.

La privatisation de notre restaurant est une excellente façon de célébrer des occasions spéciales tout en profitant de la cuisine authentique et savoureuse.



Location de la salle également possible pour séances etc.

Fr. 35.- / heure



Ouvert 7 jours sur 7

Lundi au vendredi: 9 h 00 – 13 h 45 17 h 00 – 23 h 00

Samedi: 9 h 00 – 13 h 45 17 h 30 – 23 h 00

Dimanche: 9 h 00 – 13 h 45 17 h 00 – 22 h 00

Cuisine ouverte

À midi: jusqu'à 13 h 45

Le soir du lundi — jeudi

et dimanche: jusqu'à 21 h 30

Le vendredi et samedi: jusqu'à 22 h 00





Menus & Offres

Menu du jour avec entrée..... 19.50

Les Mercredis

Steak de cheval avec frites/légumes 19.50

Les Vendredis

Filets de perches maison avec frites/légumes 19.50

Si vous souffrez d'une allergie ou intolérance quelconque (gluten, lactose, etc.) veuillez vous adresser à notre personnel.



Les Entrées

Salade verte	7.50
Salade mêlée	12.—
Chèvre chaud	22.—
Croûte à la chèvre sur lit de salade	
Caprese Royal.....	24.—
Mozzarella di Bufala, tomate, jambon cru	
Croûte aux morilles	26.—
Bruschetta à la tomate	19.—
Parmigiana di melanzane.....	22.—

Supplément plat: +5.— (ou +10.— croûte aux morilles)

Antipasti italien divers (min. 2 personnes)

Mix de charcuteries et fromages italiens

Prix pour 2 personnes44.—

Si vous souffrez d'une allergie ou intolérance
quelconque (gluten, lactose, etc.) veuillez vous
adresser à notre personnel.





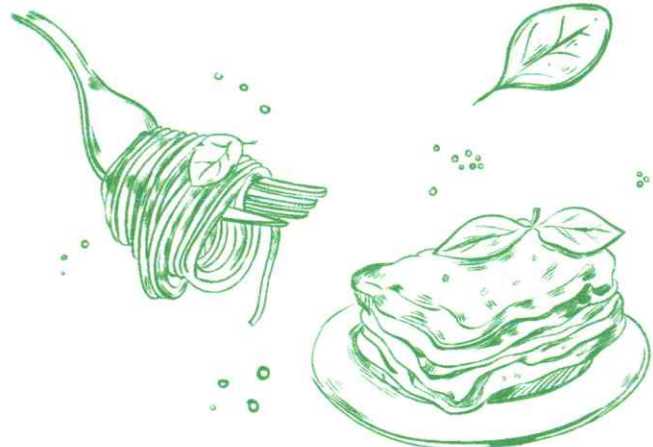
Les pâtes + les classiques

Gnocchi Sorrentina.....	26.—
Tomate, fromage et basilique gratiné au four à pizza	
Tagliatelle au Saumon.....	26.—
Saumon fumé et persil	
Spaghetti aglio, olio, peperoncino	21.—
Spaghetti amatriciana	24.—
Sauce tomate, oignons, lard	
Spaghetti Carbonara	24.—
Spaghetti Pesto.....	24.—
Lasagnes Maison.....	26.—
Penne Arrabiata	23.—
Tagliatelle Bolognese	26.—
Tortellini crème, jambon	26.—

Les Risotto

Risotto alla Cacciadora	34.—
Bolets + boulettes de viande de bœuf	
Risotto crème de basilique, crevettes	34.—

Si vous souffrez d'une allergie ou intolérance quelconque (gluten, lactose, etc.) veuillez vous adresser à notre personnel.



Les Poissons

Poulpe grillé	41.—
Thym, citron et romarin, ail en chemise	
Fritto Misto	41.—
Mélange de Mollusques et Crustacés	
Perches Meunière	36.—
Poêlées au beurre et ciboulette, avec salade verte en entrée	
Délice de Gambas	41.—
Flambé à l'orange, Balsamique blanc et miel	

*Nos poissons sont accompagnés de duo de légumes du marché,
pommes nature ou frites*



Si vous souffrez d'une allergie ou intolérance
quelconque (gluten, lactose, etc.) veuillez vous
adresser à notre personnel.



Le coin du Boucher

Filet Mignon de porc aux morilles	41.—
Tartare de Bœuf (250 g).....	36.—
Apprêté en cuisine à la minute, servie avec toasts et frites	
Steak de Cheval nature	32.—*
Steak de Bœuf nature	34.—*
Tagliata de bœuf.....	46.—
Entrecôte coupée, fromage Grana, rucola, tomates cerises, Vinaigrette balsamique	
Cordon bleu (porc) « maison »	36.—
Fondue Chinoise (250 g/personne).....	38.—
Fraîche coupée au couteau servie avec frites et ses sauces (Viande de Bœuf et Cheval)	
Supplément 100 g	9.—

Suppléments pour sauces

Café Paris maison.....	6.50
Beurre à l'ail	6.50
Poivre vert	6.50
Sauce morilles.....	9.—

* Nos viandes sont accompagnées au gré de votre choix avec tagliatelle, pommes-frites, légumes de saison à l'huile d'olive, pommes au four

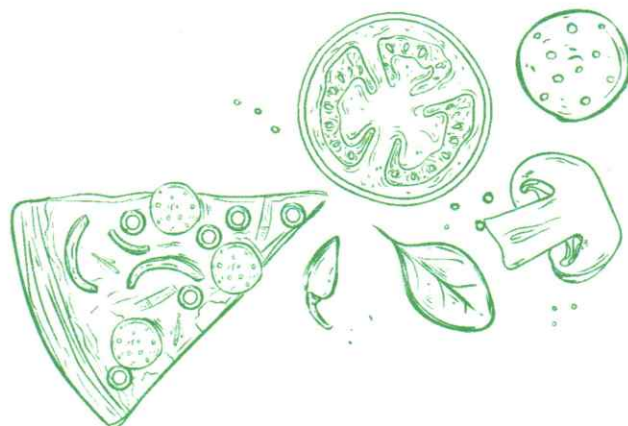
Si vous souffrez d'une allergie ou intolérance quelconque (gluten, lactose, etc.) veuillez vous adresser à notre personnel.

Les Ardoises

Entrecôte de bœuf 250 g.....	45.—
Entrecôte de bœuf 350 g.....	55.—
Entrecôte de cheval 250 g.....	43.—
Entrecôte de cheval 350 g.....	53.—

Nos ardoises sont accompagnées de frites et ses sauces





Focaccia

Focaccia nature	12.—
pain pizza, origan, huile d'olive	
Focaccia Tomate	13.—
pain pizza, origan, huile d'olive, tomate	

Les Pizzas au four à bois

Pizza Marinara	14.—
Tomate, ail, origan, huile d'olive	
Pizza margherita	17.—
Tomate, mozzarella	
Pizza napoletana	21.—
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	
Pizza prosciutto	21.—
Tomate, mozzarella, jambon	
Pizza pescatore	26.—
Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail	
Pizza prosciutto e funghi	23.—
Tomate, mozzarella, champignons, jambon	
Pizza 4 saisons	24.—
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, poivrons, artichauts	
Pizza salsiccia	21.—
Tomate, mozzarella, salami piquant, piment	
Pizza Calabrese	24.—
Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, salami piquant	
Pizza cipolle	21.—
Tomate, mozzarella, thon, oignons	
Pizza crudo	25.—
Tomate, mozzarella, jambon cru, grana padano	

Pizza ai formaggi	24.—
Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, grana padano	
Pizza Tartufata	28.—
Tomate, mozzarella, lardons, truffe noire	
Pizza capricciosa	24.—
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	
Pizza funghi (végét.)	23.—
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, mélange forestier	
Pizza mamma mia	28.—
Tomate, mozzarella, champignons, thon, jambon, œuf	
Pizza parmigiana	24.—
Tomate, mozzarella, ricotta, grana padano, huile d'olive	
Pizza merguez	23.—
Tomate, mozzarella, merguez, olive	
Pizza végétarienne	24.—
Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, olives, oignons	
Pizza calzone	26.—
Chausson fourré de gorgonzola, jambon, champignons, tomate, mozzarella, œuf	
Pizza Hawai	23.—
Tomate, mozzarella, jambon, ananas	
Pizza salmone	24.—
Tomate, mozzarella, saumon, câpres, oignons	
Pizza Carbonara	24.—
Tomate, mozzarella, lardon, crème, œuf	
Pizza rucola	28.—
Tomate, mozzarella, jambon cru, rucola, tomate, grana padano	
Pizza Cortaillod	28.—
Tomate, mozzarella de Bufala, bolets, jambon cru	
Pizza Regina	24.—
Tomate, mozzarella de Bufala, basilic	
DEMi-pizza réduction de	3.—

Si vous souffrez d'une allergie ou intolérance quelconque (gluten, lactose, etc.) veuillez vous adresser à notre personnel.

www.hoteldecommune.ch • info@hoteldecommune.ch • +41 32 84112 09 • Rue des Coteaux 2, 2016 Cortaillod



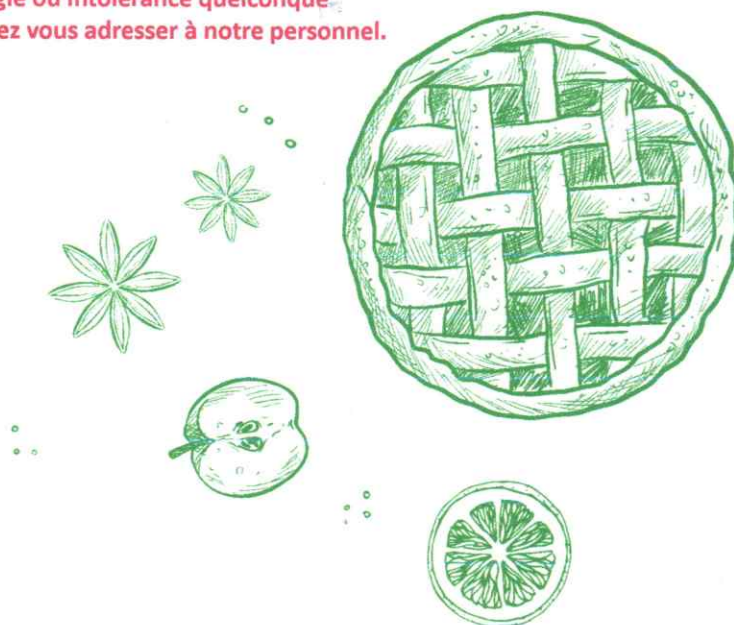
Menu Enfant

Nuggets	12.—
avec frites	
Pâtes selon carte	12.—
Mini-Pizza bambini.....	12.—
Jambon ou Margherita	

Les desserts « maison »

Tiramisu dans la pure tradition.....	14.—
Crème brûlée	14.—
Panna Cotta coulis de fruits rouges	14.—
Mœlleux au chocolat avec sorbet framboise + fraise	14.—
Crumble au pommes	15.—

Si vous souffrez d'une allergie ou intolérance quelconque
(gluten, lactose, etc.) veuillez vous adresser à notre personnel.





**Hôtel
de Commune**
RESTAURANT – PIZZERIA



Les Vins de Cortaillod + Champagnes et Mousseux

Vins Blancs	Désirée	Bouteille
J.Ch. Porret.....	22.—	35.—
Cave du Cep.....	22.—	35.—
Vouga Vins.....	22.—	35.—

Œil de Perdrix	Désirée	Bouteille
J.Ch. Porret.....	35.—	48.—
Vouga Vins.....	35.—	48.—
Cave du Cep.....	35.—	48.—

Vins Rouges	Désirée	Bouteille
Vin du Diable.....	38.—	59.—
J.Ch. Porret.....	35.—	48.—
Cave du Cep.....	35.—	48.—
Vouga Vins.....	35.—	48.—
Porret Gamaret.....	64.—	
Vouga Pinot noir barrique.....	64.—	
CEP Ange ou Démon.....	64.—	

Champagnes et Mousseux	Bouteille
Prosecco Valdobbiadene.....	46.—
Veuve Cliquot.....	89.—
Mœt Chandon.....	89.—
Laurent Perrier.....	89.—

Les Vins Ouverts

Blancs	1dl	2dl	3dl	5dl
Chasselas	3.90	7.80	11.70	19.50
Chardonnay	7.20	14.40	21.60	36.—
Pinot gris	7.20	14.40	21.60	36.—

Rosés	1dl	2dl	3dl	5dl
Pinoron Rosé	3.90	7.80	11.70	19.50
Œil de Perdrix	7.20	14.40	21.60	36.—

Rouges	1dl	2dl	3dl	5dl
Lambrusco	4.50	9.—	13.50	22.50
Montepulciano	4.50	9.—	13.50	22.50
Pinoron rouge	5.10	10.10	15.30	25.50



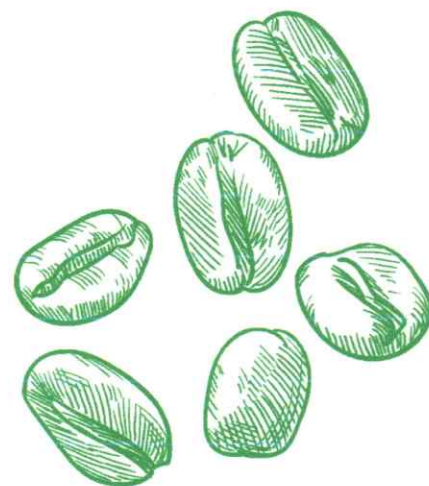
Vins du Patron

	1dl	Bouteille
Primitivo del Salento	5.10	42.—

Les Italiens

	1dl	Bouteille
La Ferla Nero d'Avola	5.10	42.—
Montepulciano		46.—
Nero di Troia		46.—
Negro Amaro		46.—
Merlot		48.—
Chianti		48.—
Valpolicella		51.—
Barbera d'Alba		51.—
Cannonau di Sardegna		54.—
Cabernet Toscana		58.—
Barbaresco		69.—
Nebbiolo		74.—
Barolo		87.—
Amarone		94.—
Brunello di Montalcino		96.—
Tignanello		280.—
Sassicaia		380.—
Masseto		750.—

Digestifs & Spiritueux



Pomme, Prune, Kirsch, Marc 2cl 40°	7.—
Abricotine, Williamine 2cl 40°	7.—
Grappa Bianca 2cl 37.5°	7.50
Limoncello 4cl 25°	7.50
Amaro del Capo 2cl 35°, Tequilla 2cl 35°	8.—
Prunelle de Bourgogne 2cl 35°	8.—
Montenegro 4cl 28°, Ramazzotti 4cl 30°	8.—
Averna 4cl 29°, Fernet 4cl 35°	8.—
Sambuca 2cl 40°	8.50
Amaretto 2cl 28°	8.50
Baileys 2cl 17°	9.—
Grappa Barolo 2cl 44°	12.—
Grappa blanche 2cl 40° (Barbera, Moscato, Arneis, Barrique) ..	12.—
Whisky 2cl 40°	12.—
Gin 2cl 37.5°	12.—

2 cl

Cognac Rémy Martin, Calvados 40°	14.—
Whisky Scotch 45.8°	16.—
Whisky Irish 43°	16.—
Whisky Bourbon 43°	16.—
Rhum Zacapa 40°	16.—
Matuzalem 40°	16.—
Grappa Sassicaia 40°	16.—
Berta Grappa barrique Uve Barbera 43°	18.—
Berta Grappa barrique Uve Nebbiolo 43°	18.—
Berta Grappa barrique (20.ans) Paulo la Berta 45.8° ..	28.—

(Servi avec douceurs/friandises)

Cafés, Thés

Café, Espresso, ristretto	4.10
Café corretto	5.—
Renversé	4.10
Cappuccino	4.50
Chocolat chaud/froid	3.90
Lait chaud/froid	2.50
Thé	4.10
Infusions	4.10
Irish Coffee	12.—





Minérales en bouteille

Eau minérale gaz/plate 75cl	9.50
Henniez gaz/plate 33cl	4.80
Henniez plate 50cl	4.80
Limonade citron 33cl	4.80
Coca / Coca zéro 33cl	4.80
Pepsi / Pepsi zéro 33cl	4.60
Rivella rouge / bleu 33cl	4.80
Schweppes tonic 33cl	4.80
Fanta 33cl	4.80
Jus de pomme 33cl	4.80
Granini jus de fruit 20cl	4.80
San Pellegrino 50cl	4.80

Sportifs

Thé froid 3 dl	4.10
Thé froid 5 dl	6.10
Coca / Coca zéro 3 dl	4.10
Pepsi / Pepsi zéro 3 dl	3.90
Rhazünser 2 dl	3.80
Rhazünser 3 dl	4.10
Rhazünser 5 dl	6.10

Apéritifs

Ricard-Pastis 2cl	4.80
Martini, Campari, Aperol, Cynar 4cl	5.80
Porto rouge, Suze, Appenzeller 4cl	5.80
Crodino, Bitter 4cl	5.80
Prosecco 1dl	7.—
Prosecco Cassis 1dl	7.80
Prosecco Cassis 1 dl	7.80
Blanc cassis 1dl	5.20
Absinthe Pontarlier 2cl	5.20
Spritz (Prosecco-Aperol) 2dl	13.—

Bières pression

	2,5dl	5dl
Feldschlösschen HELVETIC	4.10	7.20
Valaisanne blanche	5.10	7.80

Bières en bouteille

Feldschlösschen HELVETIC 27,5cl	5.—
Valaisanne sans alcool 33cl	5.50



Provenances viandes, poissons et fruits de mer

Volaille.....	Suisse, France
Bœuf.....	Suisse, Argentine
Veau.....	Suisse, Italie, France
Porc.....	Suisse, Italie, France
Cheval.....	Suisse, Argentine, Uruguay
Perches.....	Suisse (selon arrivages), Pologne
Saumon.....	Norvège, Ecosse
Poulpe.....	Italie, Espagne, Maroc
Gambas.....	Italie, Argentine

Provenances PAIN

Pain.....	Fait maison (CH)
-----------	------------------

Ces produits peuvent avoir été produits avec des stimulateurs de performance hormonaux et/ou des stimulateurs de performance non hormonaux tels que les antibiotiques

