CAFE DES TRAMWAYS
RESTAURANT - PIZZERIA - ET PLUS
ÉPALINGES

Entrées et Crudités

Salade verte 6.–
Petite salade de saison

Crudités de saison 14.–
Assortiment de légumes frais selon la saison

Os à Moëlle de Bœuf Rôti ..... *petite portion* 9.– / *entrée* 16.– / *plat* 28.–
Beurre à l'ail et aux herbes, pain grillé et bouquet de salade

Salade Norvégienne ..... *entrée* 17.– / *plat* 27.–
Saumon fumé, tomate, câpres, oignons rouges

Jambon cru, bufala, tomates, salade et olives 26.20
Servi avec une focaccia au four

Antipasto Tramways 37.80
Jambon cru, viande séchée, chorizo, pickles, gnocco fritto et manchego – variation possible — *1/2 portion* 27.50

Salade de chèvre, fromage de chèvre gratiné ..... *entrée* 18.– / *plat* 28.–
Au four sur lit de salade de saison

Ceviche de gambas à l'huile d'olive 29.–
Tomates cerises, éclats d'oignons rouges, coriandre et lime

Vol-au-vent de champignons 16.–



CAFÉ DES TRAMWAYS
RESTAURANT - PIZZERIA - ET PLUS
ÉPALINGES

Poissons

Filets de perches meunière, *sauce tartare maison* ..... 34. –
Petite salade de saison, pommes frites

Filet de saumon, *sauce au citron* ..... 32. –
Pommes grenailles, légumes

Gambas décortiquées à l'ail et peperoncino ..... 34. –
Riz et légumes

Viandes

Escalopines de veau *au citron* ..... 42. –
Tagliatelle, légumes

Entrecôte de bœuf Café de Paris ..... 45. –
Petite salade de saison, légumes, pommes frites

Filet de bœuf Café de Paris ou poivre vert ..... 150gr 38. –
Petite salade de saison, pommes frites, légumes 200gr 46. –
250gr 56. –

Côte de bœuf, *sauce beurre maison* ..... 500gr 54. –
Légumes, pommes frites

Suprême de poulet jaune rôti au miel ..... 32. –
Thym et citron, pommes grenailles

Spécialités sur ardoise

Filet de bœuf 200gr ..... 48. –
Entrecôte de bœuf 200gr ..... 45. –
Accompagnement : pommes frites, riz ou pâtes et légumes
Sauces diverses

Supplément

Pommes frites	3.50
Portion de frites	7. –
Portion de légumes	7. –

Burgers Maison

Servi avec pommes frites

Classic tradition ..... 30. –
100% bœuf, salade, tomate, cheddar, sauce maison

Bacon ..... Suppl. bacon ..... 2. –
100% bœuf, sauce barbecue, salade, tomate, oignons grillés, cheddar, bacon 35. –



CAFÉ DES TRAMWAYS
RESTAURANT - PIZZERIA - ET PLUS
ÉPALINGES

Plats Végétariens

Aubergines en parmigiana fondante, au four 29.–

Ravioli ricotta et épinards à la Zia Teresa 29.50
Sauce tomate, crème, basilic, parmesan

Vol-au-vent aux champignons 26.–
Servi avec du riz

Tartares

Tartare Tramways	120 gr	30.–
Rucola et Grana Padano au parfum de truffe, toasts, beurre et pommes frites	180 gr	40.–
Tartare de bœuf traditionnel	120 gr	29.–
toasts, beurre et pommes frites	180 gr	39.–
Tartare de saumon et fines herbes	120 gr	20.–
Sésame torréfié, lime, sauce au soja, huile d'olive	180 gr	28.–

Pasta

Spaghetti ou Tortiglioni ou Tagliatelle

Tomates	*Sauce tomate, ail, basilic et grana padano*	20.50
Arrabiata	*Tomates et peperoncino et grana padano*	23.50
Bolognaise	*100% bœuf et grana padano*	25.–
Carbonara	*Pancetta, poivre et grana padano (avec crème)*	27.–
Puttanesca	*Tomates, filets d'anchois, olives noires, câpres et peperoncino et grana padano*	26.50
Bœuf, ail & piment	*Pointes de filet de bœuf, ail et peperoncino, huile d'olive et grana padano*	30.–
Saumon	*Saumon, crème, tomates cerises, persil*	27.–
Pesto	*Pesto et grana padano*	25.–
	1/2 portion, réduction	4.–

Lasagne maison 100% bœuf 29.–

Risotto

Risotto aux crevettes et citron 32.–
Rucola et copeaux de grana padano



CAFÉ DES TRAMWAYS
RESTAURANT - PIZZERIA - ET PLUS
- ÉPALINGES -

PIZZAS

Les classiques, toutes à base de tomates, mozzarella et grana padano

basilic

Margherita	*basilic, huile d'olive EVO*	18.–
Napoli	*câpres, anchois, origan*	19.50
Venezia	*jambon, origan*	20.–
Roma	*jambon, champignons, origan*	19.50
Diavola	*salami piquant*	20.–
Hawaï	*jambon, ananas*	20.–
Calabrese	*oignons rouges de Tropea, thon, N'duja*	22.–
Tonno	*thon, oignons rouges de Tropea*	22.–
4 fromages	*mozzarella, provola, gorgonzola, copeaux de Grana Padano*	22.–
Siciliana	*aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO*	22.–
Tramways	*champignons, thon, salami, jambon cru, épices*	23.–
Jambon cru	*jambon cru*	25.–
Capricciosa	*jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan*	27.–
Mediterranea	*tomates pacchino, rucola, jambon cru*	24.–
Vulcano	*merguez, olives*	27.–
4 saisons	*champignons, jambon, œuf, poivrons, artichauts*	27.–
Forestière	*lard, oignons, champignons, origan*	27.–
Italia	*rucola, tomates cerises, copeaux de Grana Padano*	27.–
Burratina	*Margherita, burrata, roquette*	24.–
Rustica	*Margherita, salami piquant, oignons*	27.–
N'dujana	*Margherita, N'duja, aubergines*	20.50
Bufala	*tomates, basilic, bufala, grana padano*	25.–

Sans mozzarella

Marinara	*ail, basilic, huile d'olive EVO, origan*	19.–
Vegan	*légumes de saison, basilic*	20.–

E pachino, toutes avec mozzarella fior di latte

(sans sauce tomate)

Végétarienne	*légumes de saison, grana padano*	21.–
Saumon	*saumon, roquette, tomates cerises, grana padano*	25.–
Carciofina	*salami, artichauts, ricotta, basilic, grana padano*	22.–
Filetto	*tomates cerises, origan, basilic, grana padano*	19.50
Gorgonduja	*N'duja, gorgonzola, oignons, basilic, grana padano*	21.–
La Nicola	*gorgonzola, jambon cuit, olives, basilic, grana padano*	20.50

Calzoni

Classico	*mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic et œuf, grana padano*	24.–
Vesuvio	*mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta, sauce tomate pardessus, grana padano*	26.–
Quartieri	*mozzarella fior di latte, ricotta, salami, tomate, grana padano, basilic*	22.–
Vegano	*tomates, aubergines, poivrons, champignons, courgettes, basilic*	20.–

Suppléments *jambon cru* 5.– | *bufala* 5.– | *autres* 2.– **Mini pizza** 4.–

