

Osteria

RESTAURANT BAR & EVENTS

31

Bienvenue

Toute l'équipe de l'Osteria 31 est ravie de vous inviter à la découverte de sa cuisine Italienne

Welcome

The entire Osteria 31 team is delighted to invite you to explore its Italian cuisine

Osteria 31

**Route Cantonale 31
1025 Saint-Sulpice
Switzerland**



Horaires du restaurant



Petit-Déjeuner *Breakfast*

en semaine/weekly: 6h30-10h00
week-end: 7h00-10h30

Déjeuner *Lunch*

Fermé les samedis et dimanches midis
Closed on saturday and sunday lunch
12h00-14h00

Dîner *Dinner*

Ouvert tous les soirs du lundi au dimanche
Open every evening from Monday to Sunday
18h00-22h00

ANTI PASTI

PRIX EN CHF

<p>Salade d'hiver mesclun de salade, crudités et graines Wintersalad mesclun, raw vegetables and seeds</p>	  	14.00
<p>Soupe chaude du moment selon arrivage Hot soup of the moment depending on availability</p>	  	15.00
<p>Trio de bruschetta tomates, ail, basilic - tapenade d'olives taggiasca - légumes grillés Trio of bruschetta tomatoes, garlic, basil, taggiasche pomegranate, grilled vegetables</p>	 	18.00
<p>La Burrata avec jambon de parme, rucola, tomates confites et réduction de balsamique Burrata Parma ham, rucola, tomato confit and balsamic reduction</p>	 	25.00
<p>Planchette à l'Italienne sélection de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés et focaccia Italian board selection of Italian cold cuts and cheeses, grilled vegetables and focaccia</p>		35.00
<p>Friture d'éperlans sauce tartare et citron Fried smelts tartar sauce and lemon</p>		18.00



sans gluten/
gluten free



sans lactose /
lactose free



végétarien
/vegetarian

Bœuf, Porc, Veau (CH) - Cabillaud (Atl-Nord) - Volaille (FR) - Crevettes (Asie)

Taxes et service inclus

PRIMI

PRIX EN CHF

Mezze maniche alla carbonara		28.00
jaune d'oeuf, guanciale et pecorino romano		
Mezze maniche carbonara		
egg yolk, guanciale and pecorino romano		
Gnocchi au Goronzola		27.00
fondue de gorgonzola, noix torréfiées, grana padano, pickles d'oignons rouge		
Gnocchi Goronzola		
melted gorgonzola, roasted walnuts, grana padano, red onion pickels		
Spaghetti aux trois tomates	 	26.00
tomates datterino, conites et séchées, avec basilic et grana padano		
Spaghetti with three tomatoes		
datterino tomatoes, cones and dried tomatoes, basil and grana padano		
Ravioli al brasato burro e salvia		28.00
farcis au boeuf braisé, avec beurre, sauge et grana padano		
Ravioli al brasato burro e salvia		
stuffed with braised beef, butter, sage and grana padano		
Tagliatelle aux crevettes, courgettes et menthe		31.00
crème de courgette à l'ail, crevettes poêlées, tomates datterino, zeste de citron		
Tagliatelle with shrimps, courgettes and mint		
courgette cream with garlic, fried shrimps, datterino tomatoes and lemon zest		
Lasagne Bolognaise traditionnelle		29.00
Lasagne with traditional beef bolognese		
Parmigiana d'aubergines		29.00
traditionnelle lasagne d'aubergines frites, sauce tomate, basilic, mozzarella et grana padano		
Aubergine parmigiana		
fried aubergine, tomato sauce, basil, mozzarella and grana padano		
Risotto au safran, mélanges de champignons et pousses d'épinards	 	34.00
Saffron risotto, mushrooms and spinac shoots		
Risotto Cacio e Pepe	 	32.00
grana padano, poivre , tomates confites et réduction de vin rouge		
Risotto Cacio e Pepe		
grana padano, pepper, candied tomatoes and red wine reduction		



sans gluten/
gluten free



sans lactose /
lactose free



végétarien
/vegetarian

Boeuf, Porc, Veau (CH) - Cabillaud (Atl-Nord) - Volaille (FR) - Crevettes (Asie)

Taxes et service inclus

SECONDI

PRIX EN CHF

<p>Tagliata de faux filet de boeuf (180g) rucola, tomates cerises, copeaux de grana padano, réduction de balsamique tagliata of beef fillet (180g) rucola, cherry tomatoes, grana padano shavings, balsamic</p>		44.00
<p>Tranche d'espadon à la sicilienne tomates, câpres, olives, origan, anchois servis avec légumes grillés Swordfish Sicilian style tomatoes, capers, olives, oregano, anchovies and grilled vegetables</p>	 	38.00
<p>Tartare de boeuf (180g) à l'italienne, avec toasts, beurre et pommes frites Beef tartare 180g italian style, toast, butter and chips</p>	 	35.00
<p>Burger dell'Osteria steak de bœuf 150g, pesto de basilic, pistaches, scamorza fumée, tomates séchées, rucola, servi avec pommes frites et salade verte Burger dell'Osteria beef steak 150g, basil pesto, pistachios, smoked scarmoza, sundried tomatoes, rucola with chips and salad</p>		34.00
<p>Salade César salade romaine, poitrine de poulet CBT, anchois, tomates, parmesan, œuf, croûtons Caesar salad romaine lettuce, CBT chicken breast, anchovies, tomatoes, parmesan, egg and croutons</p>	 	29.00



sans gluten/
gluten free



sans lactose /
lactose free



végétarien
/vegetarian

Boeuf, Porc, Veau (CH) - Cabillaud (Atl-Nord) - Volaille (FR) - Crevettes (Asie)

Taxes et service inclus

DESSERTS

PRIX EN CHF

Tiramisu traditionnel Traditional tiramisu	12.00
Moelleux au chocolat et son caramel à l'orange Chocolate and orange caramel cake	14.00
Crème brûlée au limoncello  Crème brûlée with limoncello	12.00
Tarte du moment selon arrivage et inspiration Tart of the moment depending on availability	12.00
Assiette de fromages Cheese platter	14.00



sans gluten /
gluten free



sans lactose /
lactose free



végétarien
/vegetarian

TAPAS

PRIX EN CHF

SERVIS ENTRE 15H00 ET 19H00

TAPAS

SERVED BETWEEN 15:00 AND 19:00

Tapenade d'olives	9.00
Olive tapenade	
Jambon de Parme 80 G	13.00
Parma ham 80 G	
Salami au fenouil 80 G	11.00
Salami with fennel 80 G	
Mortadelle 80 G	12.00
Mortadella 80 G	
Salami vaticina piquant	10.00
Spicy vaticina salami	
Pecorino piquant 70 gr	10.00
Spicy Pecorino 70 gr	
Parmesan Reggiano 70 gr	12.00
Parmesan Reggiano 70 gr	
Mozzarella de bufflone, huile d'Olive, balsamique	11.00
Buffalo mozzarella, olive oil, balsamic	
Assortiment de courgettes, aubergines, poivrons, olives, artichaut	13.00
Assorted courgettes, aubergines, peppers, olives, artichokes	
Bruschetta à la tomate et à l'ail	12.00
Bruschetta with tomato and garlic	
Beignets de vinzel	12.00
Fritter of vinzel	
Olives noires	9.00
Black olives	
Focaccia au romarin	6.00
Focaccia with rosemary	
Plateau d'antipasti pour 2 pers	pour 2 /35.00
Antipasti platter from 2 persons	
Jambon de Parme, Salami au fenouil, salami piquant, pecorino, légumes grillée, Focaccia, parmesan, mozzarella	
Parma ham, salami with fennel, spicy salami, pecorino, grilled vegetables, Focaccia, parmesan, mozzarella	

Olives, Charcuteries, Fromages (IT)

Taxes et service inclus

Carte des Pizzas

FOCACCIA	12.00
PIZZA MARGUERITA <i>Tomate, mozzarella, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	18.00
PIZZA 4 STAGIONI <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons de Paris frais, olives</i> <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, fresh button mushrooms, olives</i>	24.00
PIZZA FUNGHI <i>Tomate, mozzarella, champignons de Paris frais</i> <i>Tomato, mozzarella, fresh button mushrooms</i>	21.00
PIZZA TONNO <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, rucola, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, rucola, oregano</i>	23.00
PIZZA VEGETARIANA <i>Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes grillées, artichauts, poivrons, grana padano, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, eggplant, grilled zucchini, artichokes, peppers, grana padano cheese, oregano</i>	24.00
PIZZA RUCOLA <i>Tomate, mozzarella, rucola, grana padano</i> <i>Tomato, mozzarella, arugula, grana padano cheese</i>	21.00
PIZZA TUNISINA <i>Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons</i> <i>Tomato, mozzarella, merguez, peppers, onions</i>	24.00
PIZZA STAR*S <i>Tomate, mozzarella, rucola, tomates cerises, grana padano, pastrami</i> <i>Tomato, mozzarella, rucola, cherry tomatoes, grana padano, pastrami</i>	26.00
DIAVOLA <i>Tomate, mozzarella, salami piquant</i> <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	23.00
PIZZA TRUFFE <i>Mozzarella, truffe, lardons, pommes de terre</i> <i>Mozzarella, truffle, bacon, potatoes</i>	25.00
NAPOLETANA <i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers</i>	23.00
MORTADELLA <i>Mozzarella, mortadella e pistache</i> <i>Mozzarella, mortadella and pistachio</i>	24.00
CALZONE <i>Mozzarella, jambon cru, champignons, sauce tomate, rucola, grana padano</i> <i>Mozzarella, raw ham, mushrooms, tomato sauce, rucola, grana padano</i>	23.00
WRUSTEL E FRITES <i>Sauce tomate, mozzarella, wrustel, frites</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, wurstel, fries</i>	24.00
CALABRESE <i>Sauce tomate, mozzarella, oignon, salami piquant, olives</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, onion, spicy salami, olives</i>	23.00
PIZZA REGINA <i>Tomate, mozzarella di Bufala, jambon de Parme, origan</i> <i>Tomato, mozzarella di Bufala, Parma ham, oregano</i>	27.00
PIZZA 4 FORMAGGI <i>Mozzarella, gorgonzola, brie, taleggio, grana padano</i> <i>Mozzarella, gorgonzola, brie, taleggio, grana padano cheese</i>	23.00



MENU VÉGÉTARIEN
(CHF58.- HORS BOISSON)

VEGETARIAN MENU
(CHF58.- EXCLUDING DRINKS)

La Burrata
The burrata

avec rucola, tomates confites et réduction de balsamique
With parma ham, rucola, tomato confit and balsamic reduction

Spaghetti aux trois tomates
Spaghetti with three tomatoes

tomates datterino, conites et séchées, avec basilic et grana padano
Tomatoes datterino, conched and dried, basil and grana padano

Tiramisu traditionnel
Traditional Tiramisu

MENU DÉCOUVERTE
(CHF85.- HORS BOISSON)

DISCOVERY MENU
(CHF85.- EXCLUDING DRINKS)

La salade d'hiver
Winter salad

mesclun de salade, crudités et graines
mesclun salad, raw vegetables and seeds

Tagliatelle aux crevettes, courgette et menthe
Tagliatelle with shrimps, courgettes and mint

crème de courgette à l'ail, crevettes poêlées, tomates datterino, zeste de citron
Cream of courgette soup with garlic, pan-fried prawns, datterino tomatoes and lemon zest

Tagliata de faux filet de boeuf (180g)
Tagliata of beef sirloin (180G)

Rucola, tomates cerises, copeaux de grana padano
Rucola, cherry tomatoes, grana padano shavings

Crème brûlée au limoncello
Crème brûlée with limoncello



Osteria

RESTAURANT BAR & EVENTS

31

Carte des vins et boissons
Wine and drink list

LES VINS SERVIS AUX VERRES

PRIX EN CHF

VINS EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE - Champagne Deutz Brut Classic,	18.-	115.-
CHAMPAGNE - Champagne Deutz Rosé,		145.-
ITALIE - Prosecco San Martino DOC,	8.-	50.-
FRANCE - Garden Spritz by Chandon		75.-
FRANCE - Champagne Louis Roederer rosé "Cuvée Starck"		195.-

LES BLANCS

GENEVE - Chardonnay, Domaine Château de L'évêque, 2020	88.-	52.-
LOIRE - Sauvignon « Smalt » Domaine du 1006, 2020	9.-	54.-
LAUSANNE - Abbaye de Mont « La Plantaz » Bio, Ville de Lausanne, 2020	8.-	42.-
CHARENTE-MARITIME - IGP Charentais - Ostréa, 2021	7.-	42.-
RHONE - Crozes-Hermitage Delas Les Launes		61.-

LES ROSES

COSTIERES DE NIMES AOP - Cuvée du Mas, Domaine de la Boissière, 2020	7.-	38.-
MORGES - Roussard, Rosé de Gamay, Cave de la Côte, 2021	6.-	35.-
PROVENCE - Côtes de Provence - BY.OTT Rosé		59.-

LES ROUGES

GENEVE - Gamaret, Domaine Château de L'évêque, 2020	8.-	52.-
LUTRY - Pinot Noir, J&M Dizerens, 2020	7.-	38.-
RHONE - Ventoux « Sur le Caillou », Les Vins de Thomas (Grenache, Cinsault & Syrah), 2020	8.-	48.-
PIEMONTE - Cascina Radice, San Martino, Barbera D'Asti DOP, 2017	7.-	38.-
CHARENTE - IGP Charentais, Billy, 2020	8.-	48.-
RHONE - Saint-Joseph Delas Les Challeges		66.-
RHONE - Vacqueras Delas Domaine des Genêts		57.-
SAINT ESTEPHE - Château Haut-Beauséjour		82.-
DOURO - Ramos Pinto Duas Quintas Tinto		51.-

Les ROSES

COSTIERES DE NIMES AOP - Cuvée du Mas, Domaine de la Boissière, 2020	38.-	La Bouteille
NEUCHÂTEL- L'Oeil de Perdrix, Caves du Château, 2020 d'Auvergnier, Thierry Grosjean & Cie	58.-	La Bouteille
MORGES - Roussard, Rosé de Gamay, Cave de la Côte, 2021	35.-	La Bouteille

Les Prix sont en CHF, service et TVA compris

LES BLANCS

PRIX EN CHF

LÉGER ET FRUITÉ

LOIRE – Sauvignon « Smalt » Domaine du 1006, 2020	54.- La Bouteille
LOIRE – Cheverny, Domaine Villemade (Sauvignon & Chardonnay), 2020	50.- La Bouteille
BURSINS – Chasselas Bio, Yvan Parmelin, 2021	38.- La Bouteille

RICHE ET ONCTUEUX

GENEVE – Chardonnay, Domaine Château de L'évêque, 2020	52.- La Bouteille
LAUSANNE – Abbaye de Mont « La Plantaz » Bio, Ville de Lausanne, 2020	42.- La Bouteille
MORGES – Chasselas Vieilles Vignes, Label Or Terravin AOC, 2021	42.- La Bouteille

LES INCONTOURNABLES

RHONE – Les Contours de Deponcins, Domaine François Villard (Viognier), 2019	78.- La Bouteille
CHARENTE-MARITIME – IGP Charentais – Ostréa, 2021	42.- La Bouteille

Les ROUGES

Gourmands et Fruité

RHONE – Ventoux « Sur le Caillou », Les Vins de Thomas (Grenache, Cinsault & Syrah), 2020	48.- La Bouteille
LUTRY – Pinot Noir, J&M Dizerens, 2020	38.- La Bouteille
BURSINS – Pinot Noir Bio, Yvan Parmelin, 2021	38.- La Bouteille

Puissants et Racé

GENEVE – Gamaret, Domaine Château de L'évêque, 2020	52.- La Bouteille
RHONE – Côtes du Rhône « Galets », Les Vignerons D'Estezargues (Grenache, Cinsault & Syrah), 2020	38.- La Bouteille
PIEMONTE – Cascina Radice, San Martino, Barbera D'Asti DOP, 2017	38.- La Bouteille
MORGES – Expression, Cabernet Franc & Garanoir, Cave De La Côte, 2020	50.- La Bouteille
CHARENTE – IGP Charentais, Billy, 2020	48.- La Bouteille

Les Incontournables

BORDEAUX – Saint-Emilion Grand Cru, Château Gaillard, 2016	80.- La Bouteille
GRISONS – Pinot Noir, Hansruedi Adank, 2020	74.- La Bouteille
TOSCANE – « Le Difese », Tenuta San Guido, 2019	60.- La Bouteille
TOSCANE – « Le Volte Dell'Ornellaia », 2019	72.- La Bouteille

BIERES / BEERS

LES Pressions / Draft

Boxer Old Blonde Pression 5%	30cl	6.00
	50cl	10.00
Chopfab Blanche Pression 5%	30cl	6.50
	50cl	10.50
Chopfab Trueb IPA Pression 5.2%	30cl	6.50
	50cl	10.50

Bière bouteille Docteur Gab's / Doctor Gab's bottle beer

Cure Estivale (Blonde) 5.2%	33cl	8.00
Cure Hivernale (Brune cannelle) 9%	33cl	8.00
Chameau (Ambré) 7%	33cl	8.00
Ipanema (IPA) 6.0%	33cl	8.00
Placebo (sans alcool/non-alcoholic)	33cl	8.00

Les cocktails / Cocktails

Aperol Spritz	12.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse <i>Aperol, prosecco, sparkling water</i>	
Mojito	15.00
Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse <i>Rhum, lime, mint, sugar, sparkling water</i>	
Negroni	17.00
Campari, martini rouge, gin <i>Campari, red martini, gin</i>	
Gin fizz	12.00
Gin, jus de citron, eau gazeuse <i>Gin, lemon juice, sparkling water</i>	
Hugo	12.00
Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe, jus de citron vert <i>Prosecco, sparkling water, elderberry syrup, mint, lime</i>	

Sans alcool / Alcohol-free

Virgin Mojito	10.00
Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre <i>Lime, mint, sparkling water, sugar</i>	
Délice	10.00
Jus d'orange, romanette, sirop de grenadine, jus de citron vert <i>Orange juice, romanette, grenadine sirup, lime juice</i>	

Taxes et service inclus

LES COCKTAILS / COCKTAILS

PRIX EN CHF

Aperol Spritz 12.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse
Aperol, prosecco, sparkling water

Mojito 15.00
Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse
Rhum, lime, mint, sugar, sparkling water

Negroni 17.00
Campari, martini rouge, gin
Campari, red martini, gin

Gin fizz 12.00
Gin, jus de citron, eau gazeuse
Gin, lemon juice, sparkling water

Hugo 12.00
Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe, jus de citron vert
Prosecco, sparkling water, elderberry syrup, mint, lime

SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE

Virgin Mojito 10.00
Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre
Lime, mint, sparkling water, sugar

Délice 10.00
Jus d'orange, romanette, sirop de grenadine, jus de citron vert
Orange juice, romanette, grenadine sirup, lime juice

LES SPIRITUEUX / SPIRITS

PRIX EN CHF - 4CL

APERITIF

Pastis 51 45%	8.00
Ricard 45%	8.00
Martini blanc 15%	8.00
Martini rouge 15%	8.00
Martiniy dry 18%	8.00
Noilly Prat 18%	8.00
Campari 23%	8.00
Aperol 11%	8.00
Cynar 16.5%	8.00
Suze 20%	8.00
Malibu 21%	8.00
Get 27 21%	8.00
Bailey's 17%	10.00

PORTO

Tawny Honorable 19%	10.00
Sandeman blanc 19.5 %	10.00
Fonseca blanc 19.5 %	10.00

GIN

Gordon 37.5%	8.00
Bombay saphir 40%	12.00
Hendrick's 41.4%	12.00
Swiss Gin 40%	21.00
Saphir Bombay Premium	21.00

VODKA

Smirnoff red 37.5%	10.00
Absolut 40%	12.00
Belvedere 40%	21.00

TEQUILA

Tequila sierra 38%	8.00
--------------------	------

RHUM

Bacardi carta blanca 37.5%	12.00
Bacardi carta negra 40%	12.00
Zacapa 23 ans 40%	18.00
Cachaça 40%	12.00

LES SPIRITUEUX / SPIRITS

PRIX EN CHF- 4CL

WHISKY

J&B 40%	10.00
Jameson 40%	12.00
Jack Daniel's 40%	12.00
Swiss Mountain 40%	21.00
Ballantine's 40%	12.00
Chivas regal 40%	15.00
Glenmorangie 40%	16.00
AKASHI Japon 40%	21.00
Talisker 45.8%	18.00

COGNAC, ARMAGNAC ET CALVADOS

Hennessy VS 40%	15.00
Armagnac Marquisa 40%	12.00
Calvados Morin Père et Fils 40%	12.00

DIGESTIF

Limoncello 30%	10.00
Amaretto 28%	10.00
Cointreau 40%	10.00
Grappa Moscato di Nonino 41%	13.00
Williamine 43%	13.00
Kirsch 40%	12.00
Vieille prune 41%	12.00
Poire 50%	12.00
Abricotine 40%	13.00
Jägermeister 35%	10.00
Sambucca 40%	10.00

Taxes et service inclus

LES MINÉRALES ET SOFTS / *WATERS AND SOFT DRINKS*

EAUX MINÉRALES / *MINÉRALE WATERS*

Acqua Panna, San Pellegrino

PRIX EN CHF
50cl 6.00
100cl 9.50

SOFT DRINKS

Coca-cola, Coca-cola zero, Nestea pêche, Nestea citron
Jus de pomme Ramseier, Sprite, Orangina, Rivella rouge

33cl 6.00

Schwepps tonic, Schwepps lemon

20cl 6.00

Sanbitter

10cl 6.00

Sirop 1.50

Pêche, fraise, framboise, pamplemousse, grenadine, menthe, sureau, coco
Peach, strawberry, raspberry, grapefruit, grenadine, mint, elderberry, coconut

JUS ET NECTAR DE FRUITS GRANINI / *GRANINI JUICE*

Orange, pêche, abricot, ananas, tomate
Orange, peach, apricot, ananas, tomato

33cl 6.00

LES BOISSONS CHAUDES / *HOT BEVERAGES*

Café, espresso, ristretto, décaféiné
Coffee, espresso, ristretto, decaf

4.00

Double espresso

6.00

Renversé, chocolat chaud
Coffee with milk, hot chocolate

5.00

Cappuccino, latte macchiato

5.50

Sélection de thés
Tea selection

4.50

Taxes et service inclus

Osteria

RESTAURANT BAR & EVENTS

31