

WWW.AVOLA-RESTAURANT.CH



HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI-MARDI-MERCREDI-DIMANCHE

10H30-00H00

JEUDI-VENDREDI-SAMEDI

10H30-02H00



CONTACT

☎ : 022 / 756.12.93

🌐 : avola-restaurant.ch

✉ : info@avola-restaurant.ch

AVOLA

BAR : RESTAURANT · PIZZERIA

CARTE

"Made in Avully"



Carte des pizzas

“Notre pâte à pizza
est faite maison,
chaque jour.”

NOS CLASSIQUES

FOCACCIA CLASSICA	11.-
Huile d'olive, sel, romarin.	
FOCACCIA SPÉCIALE	16.-
Focaccia, tomates, roquette, parmesan.	
MARGHERITA	16.-
Sauce tomate, mozzarella, origan.	
REINE	20.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan.	
VÉGÉTARIENNE	23.-
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons, oignons, aubergine, origan, artichauts.	
PROSCIUTTO	19.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon, origan.	
CALABRESE 	21.-
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan.	
DIAVOLA 	23.-
Sauce tomates, mozzarella, aubergine, salami piquant, origan.	
NAPOLITAINE	20.-
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan.	
CAPRICIEUSE	23.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan.	
4 SAISONS	23.-
Sauce tomate, mozzarella, poivron, jambon, champignons, artichaut, origan, olives.	
4 FROMAGES	25.-
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, gruyère, parmesan, origan.	
SAUMON	26.-
Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons, origan.	
CAMPAGNOLA	20.-
Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, oignons, basilic, origan.	
PIZZA ROUGE	25.-
Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella di bufala, câpres, huile d'olive, origan.	

PIZZA LAPIN	12.-
Sauce tomate, mozzarella.	
PIZZA BLANCHE	22.-
Mozzarella, noix, roquette, brie, miel, origan.	
THON	24.-
Sauce tomate, mozzarella, oignons, thon, olives noires, origan.	
PARME	24.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, origan.	
CALZONE	23.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan.	

LES SPÉCIALES

CARBONARA	26.-
Mozzarella, œuf, Guanciale (joue de porc italien, séchée, poivrée et affinée), copeaux de parmesan.	
AMATRICIANA	25.-
Sauce tomate, mozzarella, Guanciale (joue de porc italien, séchée, poivrée et affinée), oignons, basilic.	
TAORMINA	26.-
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, poivrons, Guanciale (joue de porc italien, séchée, poivrée et affinée), basilic, origan.	
AVOLA	31.-
Sauce tomate, mozzarella di bufala, Bresola, roquette, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano, huile d'olive.	
PIZZA FANTASIE DU CHEF	24.-
Composition libre du pizzaiolo.	
MISS ITALIA	29.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di bufala, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette, huile aromatisée à la truffe blanche.	

SUPPLÉMENTS INGRÉDIENTS

- CHARCUTERIE (JAMBON CUIT, SALAMI) :	5.-
- ŒUF :	3.-
- MOZZARELLA DI BUFALA :	5.-
- JAMBON DE PARME :	10.-
- LÉGUMES :	2.-

INFORMATIONS LÉGALES

- Les prix sont en francs Suisses, service et TVA inclus.
- Origine des viandes Suisse, France, Uruguay
- Charcuterie Italie
- Nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur les ingrédients allergènes présents dans nos plats.

“ Interdit aux moins de 16 ans » pour les bières et les vins, et « Interdit aux moins de 18 ans » pour les cocktails et spiritueux.



Carte

Tous nos plats, y compris les desserts, sont entièrement faits maison avec des produits soigneusement sélectionnés

PLATS FROIDS

SALADE VERTE	5.-
SALADE MÊLÉE	8.-
SALADE THON MOZZARELLA (GRANDE)	23.-
SALADE THON MOZZARELLA (PETITE)	15.-
SALADE EXOTIQUE (GRANDE)	24.-
SALADE EXOTIQUE (PETITE)	16.-
TARTARE DE SAUMON ET GARNITURE (GRAND)	31.-
TARTARE DE SAUMON ET GARNITURE (PETIT)	19.-

SUGGESTIONS DU CHEF

ESCALOPE MILANAISE (150G)	36.-
"Oreille d'éléphant", frites.	
ENTRECÔTE PARISIENNE (200G)	34.-
Frites, salade.	
FILETS DE PERCHES (180G)	29.-
Frites, salade.	
ENTRECÔTE (250G) SAUCE MORILLES	48.-
Pommes grenailles, légumes	
POISSON SELON L'ARRIVAGE (SUR DEMANDE)	

PÂTES

SPAGHETTI CARBONARA	23.-
Guanciale, carbocrema [oeuf, pecorino romano, poivre].	
TAGLIATELLES AU SAUMON	26.-
Crème, sauce tomate, saumon, herbes.	
SPAGHETTI BOLOGNESE	23.-
PENNE SICILIANA	23.-
Sauce tomate, aubergines, mozzarella, basilic et grana padano.	
PENNE ALL'ARRABIATA	21.-

INFORMATIONS LÉGALES

- Les prix sont en francs Suisses, service et TVA inclus.
- Origine des viandes Suisse, France, Uruguay
- Charcuterie Italie
- Nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur les ingrédients allergènes présents dans nos plats.

BURGERS MAISON

Servi avec frites

CLASSIC BURGER	19.-
Steak de boeuf frais 160g, tranche de cheddar, tomates, cornichons, oignons, salade, sauce maison.	
ITALIAN STYLE BURGER	29.-
Steak de boeuf frais 160g, mozzarella di bufala, roquette, jambon de Parme, copeaux de Parmigiano Reggiano, pesto.	
BURGER VALAISAN	25.-
Steak de boeuf frais 160g, fromage à raclette, bacon grillé, salade, oignons, sauce maison.	
BARQUETTE DE FRITES	7.-

MENU ENFANT

Pizza lapin ou steak haché, frites ou pâtes à la tomate.	17.-
---	------

+ 1 SIROP AU CHOIX

+ 1 GLACE ENFANT AU CHOIX

DESSERTS

BOULE DE GLACE	3,5.-
TIRAMISU	11.-
CRÈME BRULÉE	11.-
CRÈME CARAMEL	11.-
CRÈME AUX ŒUFS	11.-
ÎLE FLOTTANTE	11.-
MOUSSE AU CHOCOLAT	11.-
PIZZA NUTELLA	18.-
FONDANT AU CHOCOLAT	15.-
ASSIETTE DE FROMAGE	9.-

« Interdit aux moins de 16 ans » pour les bières et les vins, et « Interdit aux moins de 18 ans » pour les cocktails et spiritueux.



Tél.: 022 / 756.12.93

Web : avola-restaurant.ch

E-mail : info@avola-restaurant.ch

"Nos plats
sont faits
maison, chaque
jour."

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT	28.-
VELOUTÉ DE LAITUE ET FOIE GRAS POÊLÉ	28.-

ENTRÉES CHAUDES

MÉDAILLON DE FOIE GRAS ET SON RÔSTI DE POMME	28.-
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN CASSOLETTE	18.-
GRATIN DE POIRE AU ROQUEFORT	18.-

POISSONS

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE ET SA GARNITURE	29.-
NOIX DE ST-JACQUES AU NOILLY PRAT TIMBALE DE RIZ	34.-

NOS VIANDES

OREILLE D'ÉLÉPHANT ET SA GARNITURE	36.-
TOURNEDOS ROSSINI ET SA GARNITURE	48.-
PAVÉ DE RUMSTEACK SAUCE MORILLES SUR ARDOISE	46.-
ENTRECÔTE À L'AIL DES OURS ET SA GARNITURE	36.-
EMINCÉ DE VEAU ZÜRICHOWSE, RÔSTI	38.-
MAGRET DE CANARD À LA FINE DE CASSIS ET SA GARNITURE	36.-

INFORMATIONS LÉGALES

- Les prix sont en francs Suisses, service et TVA inclus.
- Origine des viandes Suisse, France, Uruguay
- Nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur les ingrédients allergènes présents dans nos plats.



« Interdit aux moins de 16 ans » pour les bières et les vins, et « Interdit aux moins de 18 ans » pour les cocktails et spiritueux.