

GECKO RESTO

La cuisine est ouverte la semaine jusqu'à 21h30 et le weekend jusqu'à 18h30

Les paninis

Aubergines - Piattone	13.-
<i>Provola, Parmigiani, Pesto, Aubergines, Huile d'olive</i>	
Provola - Jambon cuit	13.-
<i>Provola, Jambon cuit (Suisse), Huile d'olive</i>	
Provola - Venticina	13.-
<i>Venticina (Suisse), Provola, Tomates séchées, Huile d'olive</i>	
Mozzarella - Jambon de parme	14.-
<i>Mozzarella, Jambon de Parme (Italie), Huile d'olive</i>	
Tomate - Mozzarella	13.-
<i>Mozzarella, Tomates séchées, Origan, Huile d'Olive</i>	

Nos pâtes

	<u>Portion Classique</u>	<u>Portion musclée</u>
Tortellini	15.-	25.-
<i>Viande de porc et boeuf</i>		
Penne	14.-	24.-
Fusilli	14.-	24.-
Tagliatelle	14.-	24.-

Sauces à choix : Amatriciana, Bolognese, Carbonara, Pesto, Tomate-Basilic

Planchettes

Toutes nos planchettes sont servies avec du pain, des cornichons, des oignons et des champignons.

Tomme vaudoise	Prix du produit + 5.-
Onglet de boeuf	Prix du produit + 5.-
<i>Viande de boeuf Suisse</i>	
Salami	Prix du produit + 5.-
<i>Viande de boeuf Suisse</i>	

Nos pizzas

Margherita	15.-
<i>Pulpe de tomate, Mozzarella, Origan</i>	
Prosciutto	17.-
<i>Pulpe de tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Origan</i>	
Prosciutto - Funghi	17.-
<i>Pulpe de tomate, Champignons sautés, Jambon cuit, Mozzarella, Origan</i>	
Salame piccante	17.-
<i>Pulpe de tomate, Mozzarella, Salami piquant, Romarin</i>	
Tonno e cipolla	18.-
<i>Pulpe de tomate, Mozzarella, Thon, Oignon, Origan</i>	

Les fidèles

Le Croque-Brigand	6.-
<i>Fromage Brigand du Jorat, Jambon (Suisse), Moutarde</i>	
Tartare de boeuf (260gr)	27.-
<i>Boeuf Suisse</i>	
Fondue du Syndic*	24.-
<i>Mélange astucieux de Gruyère et de Corçalin</i>	
Fondue Brigand du Jorat*	24.-
<i>Mélange de Gruyère et de Brigand du Jorat</i>	

*sur réservation 2h à l'avance. Nos fondues peuvent se faire en "do it yourself", à 20.-

Côté sucré

Glaces Nestlé	Prix au bar
Glaces Oh Gelato	6.-
<i>Artisanales, Parfums à choix</i>	
Muffins	3.-
<i>Faits maison</i>	

Pour toute question concernant les allergènes, n'hésite pas à contacter notre équipe!

GECKO RESTO

BOISSONS SANS ALCOOL

Froides

	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>	<u>1,5l</u>
Henniez	-	-	3.60	4.20
Sirop Morand	1.-	1.-	2.-	4.- (pot 1l)
Sirop maison	1.50	1.50	3.-	6.- (pot 1l)
Jus de pomme artisanal	3.60	4.70	6.20	-
Nectar de fruits	4.-	-	-	-
Thé froid artisanal	3.80	4.50	6.50	-
Limonades	3.10	3.60	5.20	11.-

A l'eau Au lait*

Smoothies aux fruits **6.30** **7.40**
à la carte

Chaudes

Café, espresso	4.20
Café tout nu	3.50
Renversé, flat white*	4.40
Latte Macchiato*	5.40
Cappuccino*	4.90
Lait chaud ou froid*	3.30
Chocolat chaud*	4.60

Tasse Pot

Thés et infusions **4.50** **13.-**
à la carte

*Disponibles avec du lait de vache ou d'avoine

POUR L'APÉRO

Bières

	<u>2.5dl</u>	<u>3.3dl</u>	<u>5dl</u>
Carlsberg	3.70	-	5.10
Bières artisanales	-	6.70	-

Pression

Bel assortiment de bières artisanales de la région!

Cidre

	<u>3.3dl</u>
Cidre Crafty	7.10

Bouteille

Vins Blancs et Rosés

	<u>5dl</u>	<u>7.5dl</u>
Chasselas (bio)	18.-	24.-
Domaine du Cotrable - VD		
Yvorne Tradition (7dl)	-	27.-
Chablais - VD		
Petite Arvine	24.-	34.-
Domaine des Administrateurs - VS		
Malvoisie	22.-	29.-
Domaine des Administrateurs - VS		
Rosé (bio)	18.-	25.-
Oeil de Perdrix - VD		

Vins Rouges

	<u>5dl</u>	<u>7.5dl</u>
Le Courson (7dl)	21.-	28.-
Château de Valeyres - VD		
Assemblage (bio)	22.-	31.-
Domaine du Cotrable - VD		
Pinot noir (bio)	-	36.-
Domaine du Cotrable - VD		
Granoir (bio)	-	42.-
Domaine du Cotrable - VD		
Galotta	-	48.-
Domaine du Cotrable - VD		