



## CARTE DU MIDI

### NOS SUGGESTIONS DU MIDI

**Semaines du 22 au 26 Janvier 2026**

*Disponibles uniquement jeudi vendredi samedi et lundi midi*

**« LE PLAT PROPOSÉ PAR NOTRE APPRENTI THÉO »**

**Filet de pangasius à l'Orly 24.-**

*Œuf Mimosa en entrée*

*Un filet de pangasius en beignet agrémenté de sa sauce tomate*

*D'un riz parfumé au safran et de légumes de saison*

**L'Entrecôte de bœuf beurre Resto Verso**

**150gr 26.- / XL 210gr 32.-**

*Entrecôte de bœuf avec frites maison salade verte et son beurre Café de Paris*

**Spaghetti alla Puttanesca 24.-**

*Œuf mimosa en entrée*

*Une généreuse assiette de spaghettis al dente accompagnés d'une sauce tomate, ail, anchois, câpres, olive, piment, et d'une tuile de Parmesan*

**Café & Mignardise 7.50**

**Pensez à réserver pour la Saint-Valentin**

La Caraffe d'eau sans autre boissons sera facturée 3.-

Les plats de Théo sont des menus d'examen que nous travaillons ensemble

**\*\*Signifie que ce produit ne répond pas aux exigences du Label**

Réervations [www.restoverso.ch](http://www.restoverso.ch) ou 027 565 54 01



# CARTE DU MIDI

## BUSINESS LUNCH

*Disponibles uniquement les Midis  
Jeudi vendredi samedi et lundi*

### Nems vietnamiens

\*\*\*

### Filet-mignon de veau

Sauce du chef

Garniture du jour et jardin de légumes

\*\*\*

### Le café gourmand

« 1 café et 2 mignardises\* »

52.-

La Caraffe d'eau sans autre boissons sera facturée 3.-  
Les plats de Théo sont des menus d'examen que nous travaillons ensemble

\*\*Signifie que ce produit ne répond pas aux exigences du Label

Réervations [www.restoverso.ch](http://www.restoverso.ch) ou 027 565 54 01