



MENU

du 1er février



MENU DU JOUR

SALADE DE RUCOLA ET CHAMPIGNONS

**FILET ROYAL DE CABILLAUD
AU BEURRE BLANC
POMMES FRITES ET LÉGUMES**

DELIZIA AL LIMONE

Assiette du jour	32.50
Menu complet	48.00
Assiette du jour avec entrée	40.50
Assiette du jour avec dessert	40.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 27.50

PACCHERI MAISON NUSCO 27.50
Crème, sauce truffée, chair à saucisse
et copeaux de Grana Padano

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie),
cabillaud (Atlantique Nord-Est)

Notre pain est fabriqué par nos soins et sauf indication
contraire les autres produits de boulangerie proviennent
de Suisse.

PRIX EN FRANCS SUISSES (CHF) TVA DE 8.1% COMPRISE

SUGGESTIONS DU MOMENT

**CUISSES DE LAPIN DE BOURGOGNE
"CHASSEUR"** 28.50
Pâtes au beurre et légumes

SCALOPPINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS 27.50
Pommes frites et légumes

CASARECCE MAISON ALLA BARESE 25.50
cime di rapa, panure, copeaux de Grana Padano, anchois

PACCHERI MAISON ORLOFF 28.50
veau, champignons, crème et Brandy

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

**ESCALOPES DE POULET
À LA CRÈME CITRONNÉE** 27.50
Pommes frites et légumes

FOCACCIA ROBERTA 23.50
tomates fraîches, bresaola, rucola et copeaux
de Grana Padano

RAVIOLI MAISON AU CHÈVRE 29.50
à la crème d'aubergines et tomates séchées
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

SALADE D'ANANAS FRAIS 7.50

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE 8.50

FLAN CARAMEL 8.00

CRÈME BRÛLÉE 8.00

TIRAMISÙ 8.00

Si vous êtes sujet(te) à des allergies ou à des
intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers
sur les ingrédients utilisés sur simple demande de votre part.