



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

Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano

SCALOPPINI 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 28.50

"CHASSEUR"

Pâtes au beurre et légumes

SCALOPPINI 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

veau, champignons, crème et Brandy

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50

Pommes frites et légumes

ESCALOPES DE POULET

À LA CRÈME CITRONNÉE

Pommes frites et légumes

FOCACCIA ROBERTA

tomates fraîches, bresaola, rucola et copeaux de Grana Padano

RAVIOLI MAISON AU CHÈVRE

à la crème d'aubergines et tomates séchées

Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu vous contribuez ainsi à protéger le climat



29.50

NOS DESSERTS MAISON

SALADE D'ANANAS FRAIS 7.50

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE 8.50

FLAN CARAMEL

CRÈME BRÛLÉE

TIRAMISÙ

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.