



MENU

du 2 avril



MENU DU JOUR

SALADE D'ASPERGES MIMOSA

**SCALOPPINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS
POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE
LÉGUMES**

TARTE AU MASCARPONE, ORANGE
ET CHOCOLAT

Assiette du jour	20.50
Menu complet	33.00
Assiette du jour avec entrée	27.50
Assiette du jour avec dessert	27.50

LES IMMANQUABLES

ESCALOPES DE POULET AU CITRON	27.50
Pommes frites et légumes	
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), 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

FILET ROYAL DE CABILLAUD À L'ORANGE	35.00
Pommes frites et légumes	
RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE	28.50
sur un lit de velouté d'aubergines	
GNOCCHI REGINA MARGHERITA	25.50
sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic	
SALADE DE DENTS-DE-LION	26.50
lardons, croutons et oeuf poché	
CASARECCE MAISON ALLA NORMA	25.50
sauce tomate, aubergines, ricotta salée et basilic	
TAGLIATELLE MAISON AUX ASPERGES ET GRANA PADANO	25.00
PIZZA VIGNOLA	23.50
mozzarella, tomates fraîches, mascarpone et mortadella	
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu	
vous contribuez ainsi à protéger le climat	



NOS DESSERTS MAISON

TARTE AUX GRIOTTES ET YAOURT	7.50
FLAN CARAMEL	8.00
TIRAMISÙ	8.00
CRÈME BRÛLÉE	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.