



MENU

du 2 juin



MENU DU JOUR

SALADE GRECQUE

**SAUCISSE À RÔTIR
AU POIVRE VERT
POMMES RISSOLÉES ET LÉGUMES**

SALADE D'ANANAS

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

**SPAGHETTI AUX MOULES, CREVETTES
ET RUCOLA** 28.50

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

**SCALOPPINE DE VEAU
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 39.50
Pommes frites et légumes

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (CH),
espadon (Océan Indien)

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

MÉDAILLON D'ESPADON 32.50
Sauce vierge, salade de fregola

TONNATO DE PORC 26.50
Pommes frites et salade de carottes

**TAGLIATELLE MAISON DE BLÉ COMPLET
AUX ASPERGES, TOMATES ET GRANA PADANO** 27.50

**PAILLARD DE FILET DE BOEUF
AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL** 39.50
Pommes frites et légumes

RAGOÛT DE VEAU ALLA DISGRAZIATA 26.50
Pommes frites et légumes

**RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES
À LA PARMIGIANA** 27.50
au coulis de tomate

**CARPACCIO DE FILET DE BOEUF, RUCOLA
ET GRANA PADANO** 39.50

SALADE CÉSAR 24.50
salade verte, poulet pané, tomates et Grana Padano

GNOCCHI REGINA MARGHERITA 25.50
sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

PIZZA SFIZIOSA 24.50
mozzarella, tomates fraîches, champignons et porchetta
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

COUPE TATIN ET GLACE VANILLE 7.50

TIRAMISÙ 8.00

FLAN CARAMEL 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.