



MENU

du 3 mars



MENU DU JOUR

SALADE DE DENTS-DE-LION

lardons, croûtons et oeuf dur

RAVIOLI MAISON FARCIS À LA VIANDE (BOEUF ET VEAU)

À LA CRÈME DE PETITS POIS

STRUDEL AUX POMMES ET GLACE VANILLE

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

PICI MAISON AUX FRUITS DE MER 32.50

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

SCALOPPINE DE VEAU 39.50
À LA CRÈME CITRONNÉE
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie),
daurade royale (Grèce)

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

GNOCCHI ALLA DIAVOLA 25.50
sauce tomate, salami piquant, olives et copeaux de
Grana Padano

FILET DE DAURADE ROYALE 32.50
AU BEURRE BLANC
Pommes frites et légumes

SALADE DE DENTS-DE-LION 26.50
lardons, croustons et oeuf poché

CASARECCE VERDI MAISON ALL'ORTOLANA 24.50
sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons, basilic

SAUCISSE À RÔTIR ALLA DISGRAZIATA 25.50
Pommes frites et légumes

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

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

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.