



MENU

du 3 mai



MENU DU JOUR

POLPETTE AU BOEUF ET AUBERGINES
SU COULIS DE TOMATE

**TAGLIATELLE MAISON
ALLE VONGOLE VERACI**

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE

Assiette du jour	29.50
Menu complet	45.00
Assiette du jour avec entrée	38.50
Assiette du jour avec dessert	37.50

LES IMMANQUABLES

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

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

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

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

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

RADIATORI MAISON AUX ASPERGES 24.50
tomates fraîches, asperges et Grana Padano

FILET DE SÉBASTE 30.50
sauce tartare, pommes frites et légumes

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE 27.50
sur un lit de velouté de petits pois et tomates séchées

ESCALOPES DE POULET AUX CHAMPIGNONS 27.50
Pommes frites et légumes

FAUX-FILET DE BOEUF AU POIVRE VERT 35.50
Pommes frites et légumes

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

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Papet à la calabraise

PIZZA PRIMAVERA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, asperges et speck
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

SALADE D'ANANAS 7.50

FLAN CARMEL 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.