



MENU

du 3 septembre



MENU DU JOUR

FOIE DE LAPIN À LA VÉNITIENNE SUR TOAST

SALADE CÉSAR

salade verte, poulet pané, tomates, Grana Padano

TIRAMISÙ À LA PISTACHE ET BISCUIT SABLÉ

Assiette du jour	21.50
Menu complet	34.00
Assiette du jour avec entrée	28.50
Assiette du jour avec dessert	28.50

LES IMMANQUABLES

RAVIOLI MAISON AUX BOLETS 32.50
Sauce fraîcheur

GNOCCHI AUX FROMAGES 26.50
Gruyère et Fontina

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

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 (Estonie),
merlan (Danemark)

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

LAPIN DE BOURGOGNE "CHASSEUR" 26.50
Pommes de terre grenaille et légumes

FILET DE MERLAN 29.50
Sauce tartare, pommes frites et légumes

MOULES À LA MARINIÈRE 28.50
Pommes frites

PACCHERI MAISON "TERRA E MARE" 32.50
pesto de pistaches, crevettes, tomates cerise, basilic,
zestes de citron

PICI MAISON "CACIO E PEPE" 24.50
Pecorino Romano et poivre

ROASTBEEF FROID 29.50
Sauce tartare, pommes frites

PAILLARD DE FILET DE BOEUF CAFÉ DE PARIS 39.50
Pommes de terre grenaille et légumes

SALADE GRECQUE 21.50
salade verte, tomates, feta, concombres, olives, oignons
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE MAISON

TRIS DI DOLCI 10.00
mini baba au rhum, tartelette au citron et cannoccino à la ricotta

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8.00

FLAN CARAMEL MAISON 8.00

TIRAMISÙ MAISON 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.