



MENU

du 3 octobre



MENU DU JOUR

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR, ANCHOIS
ET CROÛTONS AU ROMARIN

**CUISSES DE LAPIN CHASSEUR
POLENTA ET LÉGUMES**

CHEESECAKE AUX AMANDES ET CARAMEL SALÉ

Assiette du jour	29.50
Menu complet	45.00
Assiette du jour avec entrée	38.00
Assiette du jour avec dessert	38.00

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON 39.50
Pommes frites et légumes

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

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

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

LANGUE DE BOEUF AUX CÂPRES 27.50
Riz créole et légumes

**ROYAL DE CABILLAUD POCHÉ
À LA MÉDITERRANÉENNE** 29.50
Pommes de terre persillées et légumes

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX BOLETS 29.50
aux tomates fraîches

**TAGLIATELLE MAISON AU BOEUF MIJOTÉ ET
CACIOCAVALLO** 26.50

PACCHERI MAISON PISTACHE ET BURRATA 32.50

**ESCALOPES DE POULET
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 27.50
Pommes frites et légumes

**GNOCCHI À LA TRÉVISE BRAISÉE ET
TALEGGIO** 27.50

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, tomates, feta, concombres, oignons, olives
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

DÔME À LA VANILLE POMME 8.00

CASSATA SICILIENNE MAISON 8.00

SALADE D'ANANAS 7.50

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.