



MENU

du 4 février



MENU DU JOUR

BRUSCHETTA ALLA CAPONATA

**SCALOPPINE DE PORC AU POIVRE VERT
PAPET À LA MILANAISE**

TARTELLETTE À LA CRÈME AU LIMONCELLO,
GELÉE AUX FRUITS ROUGES
ET WHITE CHOCOLATE SOIL

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 ALLE VONGOLE VERACI 27.50

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

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON 39.50
Pommes frites et légumes

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

ROYAL DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC 32.50
Riz créole et légumes

SAUCISSE À RÔTIR "MARCHAND DE VIN" 25.50
Pommes frites et légumes

RADIATORI MAISON ALLA BARESE 25.50
cime di rapa, panure, copeaux de Grana Padano, anchois

TAGLIATELLE VERDI ORLOFF 27.50
veau, champignons, crème et Brandy

**ESCALOPES DE POULET
AUX CHAMPIGNONS** 27.50
Pommes frites et légumes

FOCACCIA ROBERTA 23.50
tomates fraîches, bresaola, rucola et copeaux
de Grana Padano

RAVIOLI MAISON AU CHÈVRE 29.50
à la crème d'aubergines et tomates séchées
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

SALADE D'ANANAS FRAIS 7.50

DELIZIA AL LIMONE 7.50

FLAN CARAMEL 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.