



# MENU

du 4 avril



## MENU DU JOUR

**SALADE DE DENTS-DE-LION**  
lardons, croûtons et œuf dur

\*\*\*

**PAILLARD DE FILET DE BOEUF  
AU BEURRE CAFÉ DE PARIS  
POMMES DE TERRE GRATINÉES  
ET LÉGUMES**

\*\*\*

**SALADE D'ANANAS**

\*\*\*

<b>Assiette du jour</b>	43.50
Menu complet	61.50
Assiette du jour avec entrée	55.50
Assiette du jour avec dessert	51.00

## LES IMMANQUABLES

<b>FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC</b> Pommes frites et légumes	42.00
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b>	27.50
<b>PACCHERI MAISON NUSCO</b> Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano	27.50
<b>SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON</b> Pommes frites et légumes	39.50

### PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), 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

<b>FILET ROYAL DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC</b> Pommes frites et légumes	35.00
<b>CASARECCE MAISON ALLA NORMA</b> sauce tomate, aubergines, ricotta salée et basilic	25.00
<b>TAGLIATELLE MAISON AUX ASPERGES ET GRANA PADANO</b> crème et tomates fraîches	25.50
<b>ESCALOPES DE POULET AU CITRON</b> Pommes frites et légumes	27.50
<b>SALADE DE DENTS-DE-LION</b> lardons, croustons et oeuf poché	26.50
<b>GNOCCHI REGINA MARGHERITA</b> sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic	25.50
<b>RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE</b> sur un lit de velouté d'aubergines	28.50
<b>PIZZA VIGNOLA</b> mozzarella, tomates fraîches, mascarpone et mortadella Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu vous contribuez ainsi à protéger le climat	23.50



## NOS DESSERTS MAISON

<b>PANNA COTTA AU CAFÉ</b>	7.50
<b>FLAN CAMEL</b>	8.00
<b>TIRAMISÙ</b>	8.00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	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.