



MENU

du 4 juin



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

**BOEUF BRAISÉ "MARCHAND DE VIN"
ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES**

SALADE D'ANANAS ET GLACE VANILLE

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 AUX MOULES, CREVETTES
ET RUCOLA** 28.50

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

**SCALOPPINE DE VEAU
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 39.50
Pommes frites et légumes

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 (CH),
espadon (Océan Indien)

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

MÉDAILLON D'ESPADON 32.50
Sauce vierge, salade de fregola

MOULES À LA MARINIÈRE 27.50
Pommes frites

TONNATO DE PORC 26.50
Pommes frites et salade de carottes

**PAILLARD DE FILET DE BOEUF
AU BEURRE CAFÉ DE PARIS** 39.50
Pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR ALLA DISGRAZIATA 25.50
Garniture du jour

**RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES
À LA PARMIGIANA** 27.50
au coulis de tomate

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, feta, concombres, oignons, tomates, olives

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

PIZZA SFIZIOSA 24.50
mozzarella, tomates fraîches, champignons et porchetta
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

COUPE TATIN ET GLACE VANILLE 7.50

TIRAMISÙ 8.00

FLAN CAMEL 8.00

CRÈME BRÛLÉE 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.