

MENU
du 4 novembre



MENU DU JOUR

CRÉMEUX DE RICOTTA DE BUFALA,
ARTICHAUTS ET PAIN CARASAU
***
ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA
POLENTA ET LÉGUMES
***
PANNA COTTA AU CAFÉ,
CRUMBLE DE BISCUITS AU CACAO
***

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

SCALOPPINE DE VEAU AUX BOLETS 42.50
Pommes frites et légumes

ESCALOPES DE POULET À LA CRÈME CITRONNÉE 27.50
Pommes frites et légumes

PACCHERI MAISON NUSCO 28.50
crème, sauce truffée, chair à saucisse
et copeaux de Grana Padano

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), sébaste (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

BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE 28.50
Polenta et légumes

FILET DE SÉBASTE À LA CRÈME CITRONNÉE, CORIANDRE ET ESTRAGON 32.00
Pommes frites et légumes

SCALOPPINE DE PORC À LA MOUTARDE 26.50
Pommes frites et légumes

RAVIOLI MAISON À LA COURGE 28.50
Beurre, sauge et crumble de taralli

GNOCCHI AU PESTO DE PISTACHES, TOMATES CERISE ET BURRATA 28.50

CASARECCE MAISON À LA COURGE CRÈME DE GORGONZOLA, GUANCIALE ET ARTICHAUTS 27.50

PIZZA SFIZIOSA 25.00
mozzarella, mortadella de sanglier, burrata et pistaches

NOS DESSERTS MAISON

COUPE CHEESECAKE À LA PISTACHE	8.00
CRÈME BRÛLÉE	8.00
FLAN CARAMEL	8.00
TIRAMISÙ CLASSIQUE	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.

021 616 53 43

RESTAURANT LE MILAN
LAUSANNE

lemilan.ch