



MENU

du 5 février



MENU DU JOUR

MINISTRONE

SALADE CÉSAR

SALADE VERTE, ESCALOPE DE POULET PANÉE,
TOMATES ET COPEAUX DE GRANA PADANO

TARTELLETTE À LA CRÈME AU LIMONCELLO,
GELÉE AUX FRUITS ROUGES
ET POUDRE DE CHOCOLAT BLANC

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

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

SCALOPPINE DE PORC AU POIVRE VERT 27.50
Papet à la Milanaise

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

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

PANNA COTTA AU CAFÉ 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.