



MENU

du 5 septembre



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

LAPIN DE BOURGOGNE "CHASSEUR"
POMMES DE TERRE GRENAILLE ET LÉGUMES

MOUSSE AU CITRON

Assiette du jour	26.50
Menu complet	43.00
Assiette du jour avec entrée	36.50
Assiette du jour avec dessert	34.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

SCALOPPINE DE VEAU AU MARSALA 42.50
Pommes frites et légumes

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

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 (Estonie),
merlan (Danemark)

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

FILET ROYAL DE CABILLAUD 35.00
À LA MÉDITERRANÉENNE
Riz créole et légumes

PICI MAISON "CACIO E PEPE" 24.50
Pecorino Romano et poivre

PACCHERI MAISON BUONGUSTO 35.00
tomates rôties, crevettes d'Argentine, burrata et
zestes de citron

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

ROASTBEEF FROID (FAUX-FILET) 32.50
Sauce tartare, pommes frites

PAILLARD DE FILET DE BOEUF CAFÉ DE PARIS 39.50
Pommes de terre grenaille et légumes

RAVIOLI MAISON AUX BOLETS 32.50
aux tomates fraîches

SALADE GRECQUE 21.50
salade verte, tomates, feta, concombres, olives, oignons
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

CASSATA SICILIENNE MAISON 8.50

TRIS DI DOLCI 10.00
mini baba au rhum, tartelette au citron et canoncino à la ricotta

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8.00

FLAN CARAMEL MAISON 8.00

TIRAMISÙ MAISON 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.