



MENU

du 6 février



MENU DU JOUR

SALADE MÊLÉE

FILETS DE MERLAN SAUVAGE

SAUCE TARTARE

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES

PANNA COTTA AU CAFÉ

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),
merlan (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

TAGLIATELLE VERDI ALLA CARBONARA 21.00
lard fumé, crème et Grana Padano

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

SCALOPPINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS 27.50
Ecrasée de pommes de terre et légumes

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

SALADE CÉSAR 24.50
salade, escalope de poulet panée, tomates et
copeaux de Grana Padano

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

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.