



# 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, esclape de poulet panée, tomates et copeaux de Grana Padano

#### FOCACCIÀ 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.