



MENU

du 6 mars



MENU DU JOUR

SALADE D'ASPERGES MIMOSA

**FILET ROYAL DE CABILLAUD
À LA MÉDITERRANÉENNE
RIZ AUX PETITS 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

PICI MAISON AUX FRUITS DE MER	32.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	27.50
PACCHERI MAISON NUSCO Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano	27.50
SCALOPPINE DE VEAU À LA CRÈME CITRONNÉE Pommes frites et légumes	39.50

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

**MEZZI PACCHERI AU PESTO DE PISTACHE,
BURRATA ET TOMATES SÉCHÉES** 28.50

burrata, pistaches, Grana Padano, huile d'olive et basilic

SALADE DE DENTS-DE-LION 26.50
lardons, croutons et oeuf poché

**RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX DE
GRANA PADANO** 25.00

GNOCCHI ALLA DIAVOLA 25.50
sauce tomate, salami piquant, olives et copeaux de
Grana Padano

ESCALOPES DE POULET AUX CHAMPIGNONS 27.50
Pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

PIZZA VIGNOLA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, mascarpone
et mortadella
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE	8.50
FLAN CARAMEL	8.00
TIRAMISÙ	8.00
CRÈME BRÛLÉE	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.