



MENU

du 6 mai



MENU DU JOUR

SALADINE D'ENDIVES ET SAUMON FUMÉ

**SCALOPPINE DE PORC
ALL'ARRABBIATA
PAPET DU CHEF**

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
À LA CRÈME CITRONNÉE** 39.50
Pommes frites et légumes

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), sébaste (Atlantique Nord-Est),
filets de perche (Estonie)

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 DE SÉBASTE 30.50
sauce tartare, pommes frites et légumes

RAVIOLI MAISON AUX ASPERGES 26.50
aux tomates fraîches et Grana Padano

ESCALOPES DE POULET AUX CHAMPIGNONS 27.50
Pommes frites et légumes

FAUX-FILET DE BOEUF AU POIVRE VERT 35.50
Pommes frites et légumes

GNOCCHI REGINA MARGHERITA 25.50
sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Papet du Chef

PIZZA PRIMAVERA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, asperges et speck
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

TARTELETTE À L'ORANGE MERINGUÉE 7.50

FLAN CAMEL 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.