



MENU

du 6 août



MENU DU JOUR

SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRES

**RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU
SUR UN LIT DE COULIS DE POIVRONS**

DÉLICE AU CITRON

Assiette du jour	21.50
Menu complet	34.00
Assiette du jour avec entrée	28.50
Assiette du jour avec dessert	28.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER 32.50

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

ESCALOPES DE POULET 27.50
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
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), filets de perche (Estonie),
thon (Sri Lanka)

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

MÉDAILLON DE THON 29.50
À LA MÉDITERRANÉENNE
Riz créole et légumes

**PACCHERI MAISON AU PESTO DE PISTACHES,
CREVETTES ET ZESTES DE CITRON** 32.50
*Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat*



PICI MAISON "CACIO E PEPE" 24.50
pecorino romano et poivre

SAUTÉ DE VEAU ALLA PIZZAIOLA 29.50
Pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

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

BAVETTE DE BOEUF 28.50
Sauce Maison, pommes frites et légumes

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, feta, concombres, oignons, tomates, olives

NOS DESSERTS

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosé 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.