MENU
du 7 mars

MENU DU JOUR

SALADE D'ASPERGES MIMOSA

***

FILET ROYAL DE LIEU NOIR
À LA MÉDITERRANÉENNE
POMMES FRITES ET LÉGUMES

***

PANNA COTTA AU CAFÉ

***

Assiette du jour	27.50
Menu complet	42.00
Assiette du jour avec entrée	35.00
Assiette du jour avec dessert	36.00

LES IMMANQUABLES

PICI MAISON AUX FRUITS DE MER 32.50

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 39.50
À LA CRÈME CITRONNÉE
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie), lieu noir (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

RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES 28.50
ALLA PARMIGIANA
au coulis de tomate

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

RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX 25.00
DE GRANA PADANO

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.