



# MENU

du 7 avril



## MENU DU JOUR

CAPRESE D'AUBERGINES

\*\*\*

**RADIATORI MAISON ALLA BARESE**

cime di rapa, croûtons, anchois et Grana Padano

\*\*\*

VERRINE AUX TROIS CHOCOLATS  
ET STREUSEL CACAO

\*\*\*

<b>Assiette du jour</b>	20.50
Menu complet	33.00
Assiette du jour avec entrée	27.50
Assiette du jour avec dessert	27.50

## LES IMMANQUABLES

**FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC** 42.00  
Pommes frites et légumes

**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  
**AU CITRON**  
Pommes frites et légumes

### PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), sébaste (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

**FILET DE SÉBASTE AU BEURRE BLANC** 29.50  
Pommes frites et légumes

**CASARECCE MAISON ALLA NORMA** 25.00  
sauce tomate, aubergines, ricotta salée et basilic

**TAGLIATELLE MAISON AUX ASPERGES, CREVETTES ET TOMATES CERISE** 28.50

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

**PAILLARD DE FILET DE BOEUF** 43.50  
**AU BEURRE CAFÉ DE PARIS**  
Pommes frites et légumes

**ESCALOPES DE POULET AU CITRON** 27.50  
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

**CHOU À LA CRÈME PATISSIÈRE ET AMARENE** 8.00

**SALADE D'ANANAS** 7.50

**PANNA COTTA AU CAFÉ** 7.50

**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.