



MENU

du 7 octobre



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

**BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE
SPÄTZLI AUX HERBES ET BROCOLIS**

CHEESECAKE AUX AMANDES
ET CARAMEL SALÉ

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 ALLE VONGOLE VERACI 28.50

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON 39.50
Pommes frites et légumes

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

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

**ROYAL DE CABILLAUD POCHÉ
À LA MÉDITERRANÉENNE** 29.50
Pommes frites et légumes

MOULES À LA MARINIÈRE 28.50
Pommes frites

**TAGLIATELLE MAISON AU BOEUF MIJOTÉ ET
CACIOCAVALLO** 26.50

PACCHERI MAISON ALLA CALABRESE 27.50
tomates rôties, nduja, burrata et basilic

**ESCALOPES DE POULET
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 27.50
Pommes frites et légumes

GNOCCHI À LA COURGE, TALEGGIO ET NOIX 27.50

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, tomates, feta, concombres, oignons, olives
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 8.50

BABA AU RHUM 8.50

CASSATA SICILIENNE MAISON 8.00

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.