



MENU

du 8 mars



MENU DU JOUR

SALADE DE DENTS-DE-LION
lardons, croûtons et oëuf mimosa

**AIGUILLETES DE POULET
AUX CHAMPIGNONS
POMMES FRITES ET LÉGUMES**

DELIZIA MIMOSA AU CITRON

Assiette du jour	28.50
Menu complet	46.00
Assiette du jour avec entrée	40.50
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 Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano	27.50
SCALOPPINE DE VEAU À LA CRÈME CITRONNÉE Pommes frites et légumes	39.50

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

FILET ROYAL DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC Pommes frites et légumes	27.50
RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE à la crème safranée et citron	28.50
SALADE DE DENTS-DE-LION lardons, croustons et oëuf poché	26.50
RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX DE GRANA PADANO	25.00
GNOCCHI ALLA BARESE cime di rapa, panure parfumée aux anchois et copeaux de Grana Padano	25.50
FAUX-FILET DE BOEUF Sauce Maison, pommes frites et légumes	39.50
SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT Pommes frites et légumes	25.50
PIZZA VIGNOLA mozzarella, tomates fraîches, mascarpone et mortadella Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu vous contribuez ainsi à protéger le climat	23.50



NOS DESSERTS MAISON

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.