



MENU

du 8 avril



MENU DU JOUR

SALADE DE DENTS-DE-LION

lardons, croûtons et oeuf dur

PICCATA DE POULET

RISOTTO AU VIN BLANC ET LÉGUMES

PANNA COTTA AU CAFÉ

Assiette du jour	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 AU CITRON	39.50
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

BAVETTE DE BOEUF	28.50
Sauce maison, pommes frites et légumes	
FILET DE SÉBASTE AU BEURRE BLANC	29.50
Pommes frites et légumes	
RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE	28.50
sur un lit de velouté d'aubergines	
TAGLIATELLE MAISON AUX ASPERGES, CREVETTES ET TOMATES CERISE	28.50
RADIATORI MAISON ALLA BARESE	25.00
cime di rapa, croûtons, anchois et Grana Padano	
SALADE DE DENTS-DE-LION	26.50
lardons, croutons et oeuf poché	
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

CHOU À LA CRÈME PATISSIÈRE ET AMARENE	8.00
VERRINE AUX TROIS CHOCOLATS	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.