



MENU

du 8 mai



MENU DU JOUR

SALADE D'ASPERGES MIMOSA

**FILETS DE CARRELET À LA GRENOBLOISE
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES**

GÂTEAU AU CHOCOLAT, CAFÉ ET PISTACHE

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 29.50

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

**SCALOPPINE DE VEAU
À LA CRÈME CITRONNÉE** 39.50
Pommes frites et légumes

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), saumon (Norvège), filets de perche (Estonie), lapin (France)

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

CUISSES DE LAPIN "CHASSEUR" 29.50
Riz créole et légumes

RAVIOLI MAISON AUX BOLETS 30.50
Sauce Marchand de vin

TAGLIATELLE MAISON AUX ASPERGES 27.50
Tomates cerise et Gran Padano

**ESCALOPE DE ROYAL DE SAUMON
AUX AMANDES** 32.50
Pommes frites et légumes

ESCALOPES DE POULET AUX CHAMPIGNONS 27.50
Pommes frites et légumes

GNOCCHI REGINA MARGHERITA 25.50
sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

PIZZA PRIMAVERA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, asperges et speck
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

PANNA COTTA AU CAFÉ 7.50

TARTELETTE À L'ORANGE MERINGUÉE 7.50

FLAN CARMEL 8.00

CRÈME BRÛLÉE 8.00

TIRAMISÙ 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.