



MENU

du 9 avril



MENU DU JOUR

SALADE DE DENTS-DE-LION
lardons, croûtons et œuf dur

**RAVIOLI MAISON FARCIS AUX ASPERGES
AUX TOMATES CERISE ET GRANA PADANO**

CHOU À LA CRÈME PATISSIERE ET AMARENE

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 DU LÉMAN AU BEURRE BLANC Pommes frites et légumes	45.00
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 AU CITRON Pommes frites et légumes	39.50

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

PAILLARD DE FILET DE BOEUF AU BEURRE CAFÉ DE PARIS Pommes frites et légumes	43.50
FILET DE SÉBASTE AU BEURRE BLANC Pommes frites et légumes	29.50
RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE sur un lit de velouté d'aubergines	28.50
SALADE CÉSAR salade verte, tomates, escalope de poulet panée et copeaux de Grana Padano	24.50
RADIATORI MAISON ALLA BARESE cime di rapa, croûtons, anchois et Grana Padano	25.00
SALADE DE DENTS-DE-LION lardons, croutons et œuf poché	26.50
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

SALADE D'ANANAS	7.50
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.