



MENU

du 9 juillet



MENU DU JOUR

GASPACHO

LASAGNE VÉGÉTARIENNE

SALADE D'ANANAS FRAIS

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

MOULES À LA MARINIÈRE	27.50
Pommes frites	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	28.50
PACCHERI MAISON NUSCO	27.50
crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano	
SCALOPPINE DE VEAU À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON	39.50
Pommes frites et légumes	

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (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

FILET ROYAL DE LIEU NOIR À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON	32.50
Pommes frites et légumes	
ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS ET MOZZARELLA DI BUFALA	27.00
courgettes, aubergines, poivrons, champignons, oignons, tomates,	
BOEUF VINAIGRETTE	26.50
Salade de pommes de terre	
CASARECCE MAISON DE BLÉ COMPLET ALLA NORMA	25.50
tomates fraîches, aubergines, basilic et ricotta salée	
ROASTBEEF FROID	32.50
Sauce tartare et salade de pommes de terre	
RAVIOLI MAISON À LA RICOTTA ET CITRON	32.00
aux crevettes et tomates cerise	
TONNATO DE POULET	27.50
Pommes frites et salade de carottes	
GNOCCHI REGINA MARGHERITA	26.50
tomates fraîches, mozzarella di bufala et basilic	
<i>Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu vous contribuez ainsi à protéger le climat</i>	
SALADE GRECQUE	22.50
salade verte, feta, concombres, oignons, tomates, olives	



NOS DESSERTS MAISON

FLAN CAMEL	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.