



MENU

du 9 août



MENU DU JOUR

SALADE D'ENDIVES ET GORGONZOLA

**SAUTÉ DE VEAU ALLA PIZZAIOLA
FREGOLA SARDA AUX LÉGUMES**

ÉCLAIR AU CAFÉ

Assiette du jour	29.50
Menu complet	43.00
Assiette du jour avec entrée	37.00
Assiette du jour avec dessert	37.00

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER 32.50

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

**ESCALOPES DE POULET
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 27.50
Pommes frites et légumes

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Boeuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie),
thon (Sri Lanka)

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

RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU 26.50
sur un lit de coulis de poivrons

SCALOPPINE DE VEAU AU MARSALA 39.50
Pommes frites et légumes

PARMIGIANA D'AUBERGINES 26.50

PICI MAISON "CACIO E PEPE" 24.50
pecorino romano et poivre

**PACCHERI MAISON AU PESTO DE PISTACHES,
CREVETTES ET ZESTES DE CITRON** 32.50
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

ROASTBEEF FROID 32.50
(FAUX-FILET DE BOEUF)
Sauce tartare, pommes frites

BAVETTE DE BOEUF 28.50
sauce Maison, pommes frites et légumes

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, feta, concombres, oignons, tomates, olives

NOS DESSERTS

SALADE D'ANANAS FRAIS 7.50

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8.00

FLAN CARAMEL MAISON 8.00

TIRAMISÙ MAISON 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.