



MENU

du 9 septembre



MENU DU JOUR

CAPONATA SICILIENNE, TOAST À L'AIL

**BOEUF BRAISÉ MARCHAND DE VIN
ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE
ENDIVE GRILLÉE**

PANNA COTTA AU CAFÉ, GÉNOISE AU CACAO
ET CARMEL BEURRE SALÉ

Assiette du jour	21.50
Menu complet	34.00
Assiette du jour avec entrée	28.50
Assiette du jour avec dessert	28.50

LES IMMANQUABLES

SCALOPPINE DE VEAU AU MARSALA 42.50
Pommes frites et légumes

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

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

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie),
sébastes (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 DE SÉBASTE 32.50
Sauce tartare, pommes frites et légumes

SCALOPPINE DE PORC AU POIVRE VERT 26.50
Pommes frites et légumes

PACCHERI MAISON BUONGUSTO 35.00
tomates rôties, crevettes d'Argentine, burrata et
zestes de citron

**TAGLIATELLE VERDI MAISON
ALLA CARBONARA** 27.00
Guanciale, oeuf et Pecorino Romano

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

RAVIOLI MAISON AUX BOLETS 32.50
aux tomates fraîches

GNOCCHI AU THON 26.50
tomates, thon, anchoix, câpres et olives
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

CHEESECAKE À LA PISTACHE 8.50

TRIS DI DOLCI 10.00
mini baba au rhum, tartelette au citron et canonicino à la ricotta

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8.00

FLAN CARMEL 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.