



# MENU

## du 10 février



### MENU DU JOUR

SALADE MIMOSA

\*\*\*

SAUCISSE À RÔTIR  
À LA BASQUAISE

POMMES RISSLÉES ET LÉGUMES

\*\*\*

TARTUFO GLACÉ AU LIMONCELLO

\*\*\*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Assiette du jour              | 20.50 |
| Menu complet                  | 33.00 |
| Assiette du jour avec entrée  | 20.50 |
| Assiette du jour avec dessert | 20.50 |

### LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 27.50

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

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON 39.50  
Pommes frites et légumes

#### PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

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

FILETS DE MERLAN AU BEURRE BLANC 30.50  
Pommes frites et légumes

GNOCCHI MAISON RAGINA MARGHERITA 26.00  
sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

ESCALOPES DE POULET 27.50  
À LA CRÈME CITRONNÉE  
Pommes frites et légumes

FOCACCIA ROBERTA 23.50  
tomates fraîches, bresaola, rucola et copeaux  
de Grana Padano

RAVIOLI MAISON AUX ÉPINARDS, RICOTTA  
ET BURRATA 27.50  
au coulis de tomates fraîches  
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu  
vous contribuez ainsi à protéger le climat



### NOS DESSERTS MAISON

FLAN CARAMEL 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.