



# MENU

du 10 février



## MENU DU JOUR

### SALADE MIMOSA

\*\*\*

### SAUCISSE À RÔTIR À LA BASQUAISE

### POMMES RISSOLÉES 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.