



MENU

du 10 octobre



MENU DU JOUR

PANELLE À LA BURRATA ET TOMATES CONFITES
HUILE D'OLIVE AU BASILIC

**RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU
AU COULIS DE POIVRONS**

PASTICIOTTO, CRÈME ET AMARENA

Assiette du jour	28.50
Menu complet	44.00
Assiette du jour avec entrée	37.50
Assiette du jour avec dessert	36.00

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	28.50
FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC Pommes frites et légumes	39.50
SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON Pommes frites et légumes	39.50
PACCHERI MAISON NUSCO crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano	27.50

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

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

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

SCALOPPINE DE PARISIENNE DE PORC Sauce moutarde, pommes frites et légumes	27.50
FILET DE BAR sur un lit de raratouille	32.50
BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE Pommes frites et légumes	27.50
FILET DE FAISAN AUX CHANTERELLES Casarecce Maison au cacao et chou rouge	35.50
PACCHERI MAISON ALLA CALABRESE tomates rôties, nduja, burrata et basilic	27.50
ESCALOPES DE POULET À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON Pommes frites et légumes	27.50
GNOCCHI À LA COURGE, TALEGGIO ET NOIX	27.50
SALADE GRECQUE salade verte, tomates, feta, concombres, oignons, olives Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu vous contribuez ainsi à protéger le climat	22.50



NOS DESSERTS

CHEESECAKE À LA PISTACHE	8.50
BABA AU RHUM	8.50
CASSATA SICILIENNE MAISON	8.00
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.