



MENU

du 11 octobre



MENU DU JOUR

VELOUTÉ DE COURGE ET TARALLI NAPOLETANI

RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU
SAUCE ARRABBIATA

CHEESECAKE À LA PISTACHE

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 39.50
Pommes frites et légumes

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON 39.50
Pommes frites et légumes

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

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 27.50
Sauce moutarde, pommes frites et légumes

FILET DE BAR 32.50
sur un lit de raratouille

FILET DE FAISAN AUX CHANTERELLES 35.50
Casarecce Maison au cacao et chou rouge

PACCHERI MAISON ALLA CALABRESE 27.50
tomates rôties, nduja, burrata et basilic

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

GNOCCHI À LA COURGE, TALEGGIO ET NOIX 27.50

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, tomates, feta, concombres, oignons, olives
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

PASTICIOTTO CRÈME ET AMARENA 8.50

BABA AU RHUM 8.50

CASSATA SICILIENNE MAISON 8.00

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.