



MENU

du 12 juillet



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

FAUX-FILET DE BOEUF
SAUCE AUX CHANTERELLES
POMMES FRITES ET LÉGUMES

CANNOLI SICILIANI

Assiette du jour	39.50
Menu complet	55.00
Assiette du jour avec entrée	49.50
Assiette du jour avec dessert	47.00

LES IMMANQUABLES

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

SPAGHETTI AUX MOULES, CREVETTES ET RUCOLA 30.00

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

SCALOPPINE DE VEAU AU MARSALA 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (CH),
lieu noir (Atlantique Nord-Est). daurade (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

DUO DE FILETS DE DAURADE ET LIEU NOIR 32.50
SAUCE FRAÎCHEUR
sur un lit de ratatouille

LASAGNE VÉGÉTARIENNE 25.00

ROASTBEEF FROID 32.50
Pommes frites et salade de fenouil

MOULES À LA MARINIÈRE 27.50
Pommes frites

JAMBON À L'OS FROID 24.50
Sauce tartare et pommes frites

RAVIOLI MAISON À LA RICOTTA ET CITRON 32.00
aux crevettes et tomates cerise

TONNATO DE POULET 27.50
Pommes frites et salade de carottes

GNOCCHI REGINA MARGHERITA 26.50
tomates fraîches, mozzarella di bufala et basilic
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, feta, concombres, oignons, tomates, olives

NOS DESSERTS MAISON

FORÊT NOIRE	7.50
CRÈME BRÛLÉE	8.00
FLAN CARAMEL	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.