



# MENU

## du 12 février



### MENU DU JOUR

SALADINE AU SAUMON FUMÉ

\*\*\*

**BOEUF BRAISÉ AU MONTEPULCIANO  
POMMES MOUSSELINE ET LÉGUMES**

\*\*\*

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE

\*\*\*

<b>Assiette du jour</b>	20.50
Menu complet	33.00
Assiette du jour avec entrée	27.50
Assiette du jour avec dessert	27.50

### 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** 30.50  
Sauce tartare, pommes frites et légumes

**SAUCISSE À RÔTIR À LA BASQUAISE** 25.50  
Pommes frites et légumes

**CASARECCE MAISON ALLA NORMA** 25.00  
sauce tomate, aubergines, basilic et ricotta salée

**ESCALOPES DE POULET  
AUX CHAMPIGNONS** 27.50  
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 CAMEL** 8.00

**CRÈME BRÛLÉE** 8.00

**PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES** 7.50

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.