



MENU

du 13 mars



MENU DU JOUR

SALADE DE DENTS-DE-LION
lardons, croûtons et œuf dur

FILET ROYAL DE CABILLAUD
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES

SALADE D'ANANAS

Assiette du jour	23.50
Menu complet	36.00
Assiette du jour avec entrée	30.50
Assiette du jour avec dessert	30.50

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 39.50
À LA CRÈME CITRONNÉE
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH),
merlan et cabillaud (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 27.50
Sauce tartare, pommes frites et légumes

BOEUF BRAISÉ "MARCHAND DE VIN" 25.50
Pommes de terre et légumes au four

RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX
DE GRANA PADANO 25.00

SALADE DE DENTS-DE-LION 26.50
lardons, croustons et œuf poché

AIGUILLETES DE POULET À L'ORANGE 27.50
Pommes de terre et légumes au four

GNOCCHI ALLA BARESE 25.50
cime di rapa, panure parfumée aux anchois et
copeaux de Grana Padano

SCALOPPINE DE PORC AU POIVRE VERT 27.00
Pommes frites et légumes

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE 28.50
à la crème safranée et citron

PIZZA VIGNOLA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, mascarpone
et mortadella
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES 7.50

FLAN CARAMEL 8.00

TIRAMISÙ 8.00

CRÈME BRÛLÉE 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.