



MENU

du 13 mai



MENU DU JOUR

SALADE GRECQUE

DUO DE TAGLIATELLE MAISON
(AU BLÉ COMPLET ET VERDI)
AUX ASPERGES, TOMATES FRAÎCHES
ET GRANA PADANO

STRUDEL AUX POMMES AUX AMANDES, FRUITS
ROUGES ET SAUCE AU VIN ROUGE

Assiette du jour	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 29.50

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

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

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

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

RAVIOLI MAISON AUX BOLETS 30.50
à la crème de Parmesan

AIGUILLETES DE POULET À LA BASQUAISE 27.50
Pommes frites et légumes

FILETS DE CARRELET À LA GRENOBLOISE 32.50
Riz créole et légumes

FAUX-FILET DE BOEUF "MARCHAND DE VIN" 38.50
Pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

GNOCCHI REGINA MARGHERITA 25.50
sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

PIZZA PRIMAVERA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, asperges et speck
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

GÂTEAU AU CHOCOLAT, CAFÉ ET PISTACHE 7.50

FLAN CAMEL 8.00

CRÈME BRÛLÉE 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.