



MENU

du 13 août



MENU DU JOUR

TOMATES MARINÉES AU BASILIC
ET MOZZARELLA DI BUFALA

PACCHERI MAISON ALLA NERANO

Grana Padano, courgettes, basilic

SEMIFREDDO MAISON À LA PISTACHE
ET AMARENE

Assiette du jour	21.50
Menu complet	34.00
Assiette du jour avec entrée	28.50
Assiette du jour avec dessert	28.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

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

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),
sébaste (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

FILET DE SÉBASTE AU POIVRE ET CITRON 32.50
riz créole et légumes

VITELLO TONNATO 35.00
Chips de pommes de terre

CANNELLONI MAISON 24.50
AUX ÉPINARDS ET RICOTTA
au coulis de tomate

PICI MAISON "CACIO E PEPE" 24.50
pecorino romano et poivre

PACCHERI MAISON AU PESTO DE PISTACHES, 32.50
CREVETTES ET ZESTES DE CITRON
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



ESCALOPES DE POULET AU CITRON 27.50
Pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

FOCACCIA GOURMET 25.00
viande séchée, ricotta, tomates semi-confites,
rucola et zestes de citron

NOS DESSERTS

ÉCLAIR AU CAFÉ 7.50

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8.00

FLAN CARAMEL 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.