



MENU

du 14 mars



MENU DU JOUR

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

ENTRECÔTE DE BOEUF
AU POIVRE VERT
POMMES FRITES ET LÉGUMES

TARTE CRÉMEUSE AUX POMMES

Assiette du jour	39.50
Menu complet	58.00
Assiette du jour avec entrée	51.50
Assiette du jour avec dessert	47.00

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

FILET ROYAL DE CABILLAUD À L'HUILE
D'OLIVE ET CITRON 32.00
Pommes frites et légumes

BOEUF BRAISÉ "MARCHAND DE VIN" 25.50
Pommes frites et légumes

TAGLIATELLE MAISON "ORLOFF" 27.50
veau, champignons, crème et Brandy

SALADE DE DENTS-DE-LION 26.50
lardons, croutons et oeuf poché

RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX
DE GRANA PADANO 25.00

AIGUILLETES DE POULET À L'ORANGE 27.50
Pommes frites et légumes

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

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

SALADE D'ANANAS 7.50

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.