



MENU

du 14 mai



MENU DU JOUR

AUBERGINES GRILLÉES ALLA CAPRESE

**SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
PÂTES ET LÉGUMES**

GÉNOISE À LA CRÈME CITRONNÉE

Assiette du jour	30.50
Menu complet	45.00
Assiette du jour avec entrée	39.00
Assiette du jour avec dessert	38.00

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
À LA CRÈME CITRONNÉE** 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 (CH),
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

**DUO DE TAGLIATELLE MAISON
(VERDI ET BLÉ COMPLET) AUX ASPERGES** 27.50
tomates fraîches et Grana Padano

RAVIOLI MAISON AUX BOLETES 30.50
à la crème de Parmesan

FILET ROYAL DE CABILLAUD À LA BASQUAISE 32.50
Pommes frites et légumes

AIGUILLETES DE POULET AU CITRON 27.50
Pommes frites et légumes

SALADE CÉSAR 24.50
salade verte, poulet pané, tomates et Grana Padano

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 CARAMEL 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.