



MENU

du 14 décembre



MENU DU JOUR

SALADE DE RUCOLA ET CHAMPIGNONS

**SCALOPPINE DE VEAU
À LA CRÈME CITRONNÉE
POMMES FRITES ET LÉGUMES**

GLACE VANILLE AUX FRUITS DES BOIS CHAUDS

Assiette du jour	39.50
Menu complet	55.00
Assiette du jour avec entrée	48.00
Assiette du jour avec dessert	48.00

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 27.50

PACCHERI MAISON NUSCO 27.50
Crème, sauce truffée, chair à saucisse
et copeaux de Grana Padano

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),
sébastes (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 POÊLÉS 32.50
sauce tartare
Pommes frites et légumes

**CASARECCE VERDI MAISON
ALLA CARBONARA** 21.50

RAVIOLI MAISON ALLA GENOVESE 27.50
Ricotta, pesto de basilic et jambon
au coulis de tomate

FOCACCIA ELENA 23.50
tomates fraîches, roastbeef, rucola et copeaux
de Grana Padano

**ESCALOPES DE POULET
AUX CHAMPIGNONS** 31.50
Pommes frites et légumes
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



PIZZA VIGNOLA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, mascarpone et
mortadella aux pistaches

NOS DESSERTS MAISON

FEUILLETÉ CHANTILLY 7.50

SALADE DE FRUITS FRAIS 7.50

PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS DES BOIS 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.