



# 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

**PACCERI MAISON NUSCO**

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), 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 POËLÉS** 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.