



MENU

du 15 mars



MENU DU JOUR

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

**FILET ROYAL DE CABILLAUD
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES**

TARTELETTE CRÈME ET POMMES

Assiette du jour	32.00
Menu complet	50.00
Assiette du jour avec entrée	44.00
Assiette du jour avec dessert	39.50

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), 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

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE 28.50
Crème safranée au citron

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 œuf poché

**RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX
DE GRANA PADANO** 25.00

AIGUILLETES DE POULET AU CITRON 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

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.