



MENU

du 15 septembre



MENU DU JOUR

CARPACCIO DE VIANDE SÉCHÉE
RUCOLA, TOMATES CONFITES ET GRANA PADANO

RADIATORI MAISON ALLA NERANO
COURGETTES, CACIOCAVALLO ET POIVRE

MARITONZO À LA CRÈME CHANTILLY

Assiette du jour 21.50

Menu complet 34.00

Assiette du jour avec entrée 28.50

Assiette du jour avec dessert 28.50

LES IMMANQUABLES

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON 39.50
Pommes frites et légumes

MOULES À LA MARINIÈRE 28.50
Pommes frites

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

ESCALOPES DE POULET 27.50
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
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

SPAGHETTI MAISON À L'ENCRE DE SEICHE 27.50
AU DUO DE THON

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

FILET DE SÉBASTE 32.50
Sauce tartare, pommes frites et légumes

PACCHERI MAISON ALLA CALABRESE 30.00
tomates rôties, nduja, burrata et basilic

PICI MAISON ALLA GRICIA 27.00
Guanciale, Pecorino Romano et poivre

ROASTBEEF FROID (FAUX-FILET) 32.50
Sauce tartare, pommes frites

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, tomates, feta, concombres, oignons, olives

RAVIOLI MAISON AUX BOLETS 32.50
aux tomates fraîches
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

SALADE D'ANANAS 7.50

TRIS DI DOLCI 10.00
mini baba au rhum, tartelette au citron et canoncino à la ricotta

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8.00

FLAN CARAMEL MAISON 8.00

TIRAMISÙ MAISON 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.