MENU
du 15 novembre



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE
***
FILET ROYAL DE CABILLAUD À LA CRÈME CITRONNÉE, CORIANDRE ET ESTRAGON
Ecrasée de pommes de terre et légumes
***
DÉLICE AU CHOCOLAT BLANC, COCO ET LAVANDE
***

Assiette du jour	**35.00**
Menu complet	50.00
Assiette du jour avec entrée	45.00
Assiette du jour avec dessert	42.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE 39.50
Pommes frites et légumes

SCALOPPINE DE VEAU AUX BOLETS 42.50
Pommes frites et légumes

PACCHERI MAISON NUSCO 28.50
crème, sauce truffée, chair à saucisse
et copeaux de Grana Padano

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

MOULES À LA MARINIÈRE 28.50
Pommes frites

RAVIOLI MAISON À LA COURGE 28.50
Crème à la ciboulette

SCALOPPINE DE PORC À LA MOUTARDE 26.50
Pommes frites et légumes

GNOCCHI À LA NDUJA, TOMATES ET BURRATA 28.50

ESCALOPES DE POULET À LA CRÈME CITRONNÉE 27.50
Pommes frites et légumes

PIZZA SFIZIOSA 25.00
mozzarella, mortadella, burrata et pistaches

NOS DESSERTS MAISON

SALADE D'ANANAS AU KIRSCH 8.50

CRÈME BRÛLÉE 8.00

FLAN CARAMEL 8.00

TIRAMISÙ CLASSIQUE 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.