



MENU

du 16 août



MENU DU JOUR

TARTARE DE CONCOMBRE, FETA ET MENTHE

INVOLTINI DE VEAU CROUSTILLANTS

AUX PISTACHES

speck, courgettes et grana padano

SUR UNE RATATOUILLE

TRIS DI DOLCI

mini-baba au rhum, tartelette au citron,
cannoncino à la ricotta

Assiette du jour	39.50
Menu complet	56.50
Assiette du jour avec entrée	48.00
Assiette du jour avec dessert	49.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI AUX MOULES, COURGETTES ET ZESTES DE CITRON 28.50

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 AU POIVRE ET CITRON 32.50
Riz créole et légumes

FOCACCIA CAPRESE 25.00
tomates semi-confites, mozzarella di bufala, huile d'olive

CASARECCE MAISON ALLA NERANO 26.00
caciocavallo, courgettes, poivre et basilic

VITELLO TONNATO 35.00
Chips de pommes de terre

PICI MAISON "CACIO E PEPE" 24.50
pecorino romano et poivre

PACCHERI MAISON "TERRA E MARE" 32.50
pesto de pistaches, crevettes, tomates cerise, basilic
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



ESCALOPES DE POULET AU CITRON 27.50
Pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

NOS DESSERTS

**PANNA COTTA À L'AMARENA
ET SON SABLÉ AMANDE ÉMIETTÉ** 7.50

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

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.