



MENU

du 17 janvier



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE	

PARISIENNE DE PORC	
AUX CHAMPIGNONS	
POMMES FRITES ET LÉGUMES	

FEUILLETÉ À LA CHANTILLY	

Assiette du jour	27.50
Menu complet	45.00
Assiette du jour avec entrée	39.50
Assiette du jour avec dessert	35.00

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 AU CITRON	39.50
Pommes frites et légumes	

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie), sébaste (Atlantique Nord-Est), daurade (Grèce)

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 À LA MÉDITERRANÉENNE	32.50
Pommes frites et légumes	
FRICASSÉE DE VEAU À L'ITALIENNE	26.50
Pommes frites et légumes	
RADIATORI MAISON ALLE CIME DI RAPA	25.00
panure, ail, anchois et copeaux de Grana Padano	
TAGLIATELLE VERDI MAISON ALLA CARBONARA	21.50
SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT	25.50
Pommes frites et légumes	
RAVIOLI MAISON FARCISS AUX BOLETS	32.50
à la crème de Parmesan	
FOCACCIA ROBERTA	23.50
tomates fraîches, bresaola, rucola et copeaux de Grana Padano	
ESCALOPES DE POULET À LA CRÈME CITRONNÉE	27.50
Pommes frites et légumes	
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu vous contribuez ainsi à protéger le climat	

NOS DESSERTS MAISON

PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	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.