



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),
sébastes (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 FARCIS 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.