



# MENU

du 17 avril



## MENU DU JOUR

SALADE DE DENTS-DE-LION

\*\*\*

**FILETS DE RASCASSE À LA GRENOBLOISE  
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES**

\*\*\*

**VOL-AU-VENT À LA CRÈME PATISSIÈRE  
ET COMPOTE DE POMMES**

\*\*\*

<b>Assiette du jour</b>	20.50
Menu complet	33.00
Assiette du jour avec entrée	27.50
Assiette du jour avec dessert	27.50

## 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 MARSALA** 39.50  
Pommes frites et légumes

### PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), 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

**AIGUILLETES DE POULET  
AUX CHAMPIGNONS** 27.50  
Pommes frites et légumes

**SAUCISSE À RÔTIR AUX OIGNONS** 25.50  
Pommes frites et légumes

**PAILLARD DE FILET DE BOEUF  
AU BEURRE CAFÉ DE PARIS** 42.50  
Pommes frites et légumes

**GNOCCHI ALLA BOLOGNESE** 25.00

**RAVIOLI MAISON FARCIS AUX ASPERGES** 27.50  
aux tomates cerise

**SALADE DE DENTS-DE-LION** 26.50  
lardons, croutons et oeuf poché

**PIZZA VIGNOLA** 23.50  
mozzarella, tomates fraîches, mascarpone  
et mortadella  
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu  
vous contribuez ainsi à protéger le climat



## NOS DESSERTS MAISON

**PANNA COTTA À LA PISTACHE** 7.50

**FLAN CAMEL** 8.00

**TIRAMISÙ** 8.00

**CRÈME BRÛLÉE** 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.