



MENU

du 17 juillet



MENU DU JOUR

SALADE MÊLÉE

FILETS DE MERLAN
SAUCE FRAÎCHEUR
SUR UN LIT DE RATATOUILLE

PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Assiette du jour	23.50
Menu complet	36.00
Assiette du jour avec entrée	30.50
Assiette du jour avec dessert	30.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

PACCHERI MAISON NUSCO 27.50
crème, sauce truffée, chair à saucisse
et copeaux de Grana Padano

ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU 39.50
Pâtes à la tomate et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (CH),
merlan (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

ESCALOPES DE POULET 27.50
AUX CHAMPIGNONS
Pommes grenailles rissolées et légumes

LASAGNE MAISON VÉGÉTARIENNE 24.50

ROASTBEEF FROID 32.50
(FAUX-FILET DE BOEUF)
Sauce tartare, pommes frites et salade de fenouil

RAVIOLI MAISON À LA RICOTTA ET CITRON 27.50
aux tomates cerise

TONNATO DE POULET 27.50
Pommes frites et salade de carottes

GNOCCHI REGINA MARGHERITA 26.50
tomates fraîches, mozzarella di bufala et basilic
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, feta, concombres, oignons, tomates, olives

NOS DESSERTS MAISON

STRUDEL AUX POMMES ET GLACE VANILLE	7.50
CRÈME BRÛLÉE	8.00
FLAN CARAMEL	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.