



MENU

du 17 août



MENU DU JOUR

AVOCAT VINAIGRETTE

**AUBERGINE FARCIE
PÂTES AU BEURRE ET LÉGUMES**

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE

Assiette du jour	25.50
Menu complet	41.50
Assiette du jour avec entrée	34.00
Assiette du jour avec dessert	34.00

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	27.50
ESCALOPES DE POULET À LA CRÈME CITRONNÉE Pommes frites et légumes	27.50
PACCHERI MAISON NUSCO Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano	27.50
SCALOPPINE DE VEAU AU MARSALA	39.50
Pommes frites et légumes	
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),
sébaste (Islande), lieu noir (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

RIGATONI VERDI ALL'ORTOLANA	24.50
SALADE D'AVOCAT ET CREVETTES Sauce Calypso	27.50
ROYAL DE LIEU NOIR À LA GRENOBLOISE Pommes de terre et haricots coco	27.50
RÔTI DE PORC AU POIVRE VERT Pommes de terre et haricots coco	25.50
TONNATO DE POULET Pommes frites	27.50
ROASTBEEF FROID Sauce tartare, salade de pommes de terre	29.50
RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES À LA PARMIGIANA au coulis de tomates fraîches Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu Vous contribuez ainsi à protéger le climat	27.00
SALADE NIÇOISE salade verte, tomates, haricots verts, pommes de terre, oignons, anchois, poivrons, olives, anchois, sardines et œuf dur	24.50



NOS DESSERTS MAISON

FEUILLETÉ À LA CHANTILLY AU CITRON ET FRAMBOISE	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.