



MENU

du 17 septembre



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

CUISSE DE POULET DÉOSSÉE ET GRILLÉE
SAUCE BARBECUE
POMMES PONT-NEUF ET LÉGUMES

CASSATA SICILIENNE MAISON

Assiette du jour	21.50
Menu complet	34.00
Assiette du jour avec entrée	28.50
Assiette du jour avec dessert	28.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON 39.50
Pommes frites et légumes

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

ESCALOPES DE POULET 27.50
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

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

FILET DE SÉBASTE AU CITRON VERT 32.50
Pommes frites et légumes

RADIATORI MAISON ALLA NERANO 25.50
courgettes et caciocavallo

RÔTI D'ÉPAULE DE PORC AU ROMARIN 25.50
Pommes Pont-Neuf et légumes

SPAGHETTI MAISON À L'ENCRE DE SEICHE 32.50
AUX CREVETTES DÉCORTIQUÉES
ET CRÈME SAFRANÉE

PACCHERI MAISON ALL'EOLIANA 29.50
thon frais, aubergines et tomates rôties

PICI MAISON ALLA GRICIA 27.00
Guanciale, Pecorino Romano et poivre

ROASTBEEF FROID (FAUX-FILET) 32.50
Sauce tartare, pommes de terre et légumes au four

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, tomates, feta, concombres, oignons, olives
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

SALADE D'ANANAS 7.50

TRIS DI DOLCI 10.00
mini baba au rhum, tartelette au citron et canoncino à la ricotta

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8.00

FLAN CARAMEL MAISON 8.00

TIRAMISÙ MAISON 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.