



# MENU

du 18 juin



## MENU DU JOUR

SALADE D'AVOCAT ET CREVETTES

\*\*\*

**RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU  
AU PESTO ALLA TRAPANESE**

tomates, câpres, basilic, ail et amandes

\*\*\*

TARTELETTE AU CHOCOLAT, PISTACHE  
ET MERINGUE

\*\*\*

Assiette du jour	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** 28.50

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

**SCALOPPINE DE VEAU  
À LA CRÈME CITRONNÉE** 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 (CH),  
bar (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

**MOULES À LA MARINIÈRE** 27.50  
Pommes frites

**FILET DE BAR À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 32.50  
Pommes frites et légumes

**SALADE DE BOEUF VINAIGRETTE** 26.50  
Salade de pommes de terre

**RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES  
À LA PARMIGIANA** 27.50  
au coulis de tomate

**CUISSES DE LAPIN DE BOURGOGNE  
"CHASSEUR"** 29.50  
Pommes frites et légumes

**TONNATO DE PORC** 26.50  
Pommes frites et salade de carottes

**SALADE CÉSAR** 24.50  
salade verte, poulet pané, tomates, Grana Padano

**GNOCCHI AU TALEGGIO ET RUCOLA** 26.50  
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

**COUPE ANANAS ET GLACE VANILLE** 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.