



MENU

du 18 juillet



MENU DU JOUR

SALADE MÊLÉE

**ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU
PÂTES À LA TOMATE ET LÉGUMES**

SALADE D'ANANAS

Assiette du jour	39.50
Menu complet	53.00
Assiette du jour avec entrée	47.00
Assiette du jour avec dessert	47.00

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI AUX MOULES, CREVETTES ET RUCOLA 28.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

MOULES À LA MARINIÈRE 27.50
Pommes frites

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

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

LASAGNE MAISON VÉGÉTARIENNE 24.50

FILETS DE MERLAN 32.50
Sauce fraîcheur, sur un lit de ratatouille

**ESCALOPES DE POULET
AUX CHAMPIGNONS** 27.50
Pommes grenailles rissolées et légumes

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

PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES 7.50

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.