



MENU

du 18 août



MENU DU JOUR

GNOCCHI À LA TOMATE ET BASILIC

TONNATO DE PORC
CHIPS DE POMMES DE TERRE
SALADE VERTE

PANNA COTTA
AU COULIS DE NECTARINES ET LIME
et son sablé amande émietté

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 AUX MOULES, COURGETTES ET ZESTES DE CITRON 28.50

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

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 (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 POIVRE ET CITRON 32.50
Riz créole et légumes

GNOCCHI ALLA VIGNAROLA 26.50
crème de petits pois, speck et Pecorino Romano

PACCHERI MAISON DE BLÉ COMPLET 26.50
À LA SICILIENNE
aubergines au four, tomates cerise, basilic, caciocavallo
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



CASARECCE MAISON "CACIO E PEPE" 24.50
Pecorino Romano et poivre

INVOLTINI DE VEAU CROUSTILLANT 39.50
ÀUX PISTACHES
speck, courgettes et Grana Padano
sur une ratatouille

ESCALOPES DE POULET AU CITRON 27.50
Pommes frites et légumes

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

NOS DESSERTS

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

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

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.