



MENU

du 20 mars



MENU DU JOUR

SALADE D'ASPERGES MIMOSA

**FILET DE SÉBASTE AU BEURRE BLANC
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES**

TARTE AUX TROIS CHOCOLATS ET AMARETTI

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	27.50
FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC Pommes frites et légumes	39.50
PACCHERI MAISON NUSCO Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano	27.50
SCALOPPINE DE VEAU À LA CRÈME CITRONNÉE Pommes frites et légumes	39.50

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

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

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

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE Crème safranée au citron	28.50
SCALOPPINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS Pommes rissolées et légumes	25.50
TAGLIATELLE MAISON ALLA BOSCAIOLA cchampignons, petits pois, chair à saucisse et crème	23.50
SALADE DE DENTS-DE-LION lardons, croutons et oeuf poché	26.50
RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX DE GRANA PADANO	25.00
ESCALOPES DE POULET AU CITRON Pommes frites et légumes	27.50
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE	25.50
PIZZA VIGNOLA mozzarella, tomates fraîches, mascarpone et mortadella Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu vous contribuez ainsi à protéger le climat	23.50



NOS DESSERTS MAISON

SALADE D'ANANAS	7.50
TARTE TATIN ET GLACE VANILLE	8.50
FLAN CARAMEL	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.