



MENU

du 20 juin



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

PICCATA DE VEAU

TAGLIOLINI DE CURCUMA ET PAVOT

ET LÉGUMES

SAINT-HONORÉ

Assiette du jour	39.50
Menu complet	55.00
Assiette du jour avec entrée	49.50
Assiette du jour avec dessert	47.00

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

FILET DE BAR À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON 32.50

Pommes frites et légumes

MOULES À LA MARINIÈRE 27.50

Pommes frites

SALADE DE BOEUF VINAIGRETTE 26.50

Salade de pommes de terre

RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU 26.50

au pesto alla trapanese
tomates, câpres, basilic, ail et amandes

AUBERGINE FARCIE (BOEUF ET VEAU) 25.50

Pâtes au beurre

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.