



MENU

du 21 mars



MENU DU JOUR

SALADE DE DENTS-DE-LION
lardons, croûtons et oeuf dur

FILET DE SÉBASTE AU BEURRE BLANC
TAGLIATELLE VERDI ET LÉGUMES

TARTE AUX TROIS CHOCOLATS ET AMARETTI

Assiette du jour	29.50
Menu complet	48.50
Assiette du jour avec entrée	41.50
Assiette du jour avec dessert	37.00

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 27.50

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

SCALOPPINE DE VEAU 39.50
À LA CRÈME CITRONNÉE
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), 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

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE 28.50
Crème safranée au citron

SCALOPPINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS 25.50
Pommes rissolées et légumes

SALADE DE DENTS-DE-LION 26.50
lardons, croutons et oeuf poché

RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX 25.00
DE GRANA PADANO

ESCALOPES DE POULET AU CITRON 27.50
Pommes frites et légumes

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE 25.50

PIZZA VIGNOLA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, mascarpone
et mortadella
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

SALADE D'ANANAS 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.