



MENU

du 21 mai



MENU DU JOUR

SALADE MIMOSA

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

TARTE AU CAMEL SALÉ ET CHOCOLAT

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 AUX CREVETTES SAUVAGES,
TOMATES CERISE ET RUCOLA** 32.00

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), 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

PORCHETTA POÊLÉE ET SON JUS AU ROMARIN 32.00
Pommes frites et légumes

SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS 30.50
Pommes frites et légumes

SCALOPPINE DE PORC À LA NORMANDE 25.50
Pommes frites et légumes

FILETS DE MERLAN SAUVAGE 30.50
Sauce tartare, pommes frites et légumes

**TAGLIATELLE MAISON DE BLÉ COMPLET
AUX ASPERGES** 27.50
Tomates fraîches et Grana Padano

RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU 25.50
Sauce à la provençale

GNOCCHI ALL'ORTOLANA 25.50
sauce tomate, aubergines, poivrons, courgettes et
basilic

PIZZA PRIMAVERA 23.50
mozzarella, tomates fraîches, asperges et speck
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

ANANAS FRAIS AU KIRSCH 7.50

FLAN CAMEL 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.