



# MENU

du 21 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 39.50  
À LA CRÈME CITRONNÉE  
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),  
daurade (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 DAURADE ROYALE 35.00  
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON  
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.