



MENU

du 22 mars



MENU DU JOUR

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

PICCATA DE VEAU À LA MILANAISE
TAGLIATELLE VERDI MAISON
ET COULIS DE TOMATE

PANNA COTTA À LA PISTACHE

Assiette du jour	39.50
Menu complet	58.00
Assiette du jour avec entrée	51.50
Assiette du jour avec dessert	47.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 27.50

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

ESCALOPES DE POULET 27.50
AUX CHAMPIGNONS
Tagliatelle verdi maison 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

TAGLIATELLE VERDI MAISON 21.00
ALLA CARBONARA

FILET DE SÉBASTE MEUNIÈRE 29.50
Pommes frites et légumes

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

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX 25.00
DE GRANA PADANO

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

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.