



MENU

du 22 août



MENU DU JOUR

ENDIVE GRILLÉE, ANCHOIS,
CÂPRES ET OIGNONS

FILET DE DAURADE ROYALE
SAUCE VIERGE
SUR UN LIT DE RATATOUILLE

ASSIETTE DE FROMAGES, MIEL ET NOIX

Gruyère, Brie et Parmesan

Assiette du jour	29.50
Menu complet	45.00
Assiette du jour avec entrée	37.00
Assiette du jour avec dessert	39.50

LES IMMANQUABLES

ESCALOPES DE POULET AU CITRON 27.50
Pommes frites et légumes

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

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

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 (Estonie),
daurade royale (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

MOULES À LA MARINIÈRE 28.50
Pommes frites

INVOLTINI DE VEAU CROUSTILLANTS 39.50
ÀUX PISTACHES
speck, courgettes et Grana Padano
sur une ratatouille

ROASTBEEF FROID 29.50
Sauce tartare, pommes frites

GNOCCHI ALLA VIGNAROLA 26.50
crème de petits pois, speck et Pecorino Romano
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



PICI MAISON DE BLÉ COMPLET 24.50
"CACIO E PEPE"
Pecorino Romano et poivre

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE 25.50
Pommes frites et légumes

NOS DESSERTS

TRIS DI DOLCI 10.00
mini baba au rhum, tartelette au citron et cannoncino à la ricotta

SALADE FRUITS AU SIROP DE MENTHE ET LIME 7.50

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8.00

FLAN CARAMEL MAISON 8.00

TIRAMISÙ MAISON 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.