



MENU

du 22 septembre



MENU DU JOUR

SAUMON FUMÉ, MOUSSE AUX HERBES
ET GRAINES DE COURGE

SAUCISSE À RÔTIR
SAUCE À L'ÉCHALOTE
TATIN DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES

DOUCEUR AU CITRON

Assiette du jour	21.50
Menu complet	34.00
Assiette du jour avec entrée	28.50
Assiette du jour avec dessert	28.50

LES IMMANQUABLES

PICI MAISON AUX FRUITS DE MER 32.50

SCALOPPINE DE VEAU AU CITRON 39.50
Pommes frites et légumes

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

ESCALOPES DE POULET 27.50
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie),
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 AU CITRON VERT 32.50
Riz créole et légumes

CASARECCE MAISON ALL'EOLIANA 29.50
thon frais, aubergines et tomates

SPAGHETTI MAISON À L'ENCRE DE SEICHE 32.50
AUX CREVETTES DÉCORTIQUÉES
ET CRÈME SAFRANÉE

PACCHERI MAISON ALLA CALABRESE 27.50
tomates rôties, nduja, burrata et basilic

RÔTI D'ÉPAULE DE PORC AU ROMARIN 25.50
Pommes Pont-Neuf et légumes

GNOCCHI À LA COURGE, GORGONZOLA 26.50
ET CRUMBLE DE TARALLI

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, tomates, feta, concombres, oignons, olives
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS

LEMONSECCO 8.50
une boule citron arrosée de Prosecco et framboises fraîches

SALADE D'ANANAS 7.50

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

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.