



# MENU

du 23 juin



## MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

\*\*\*

**TAGLIOLINI DE CURCUMA ET PAVOT  
AUX VONGOLE, CRÈME DE BROCOLI  
ET ANCHOIS**

\*\*\*

COUPE ANANAS ET GLACE VANILLE

\*\*\*

<b>Assiette du jour</b>	20.50
Menu complet	33.00
Assiette du jour avec entrée	27.50
Assiette du jour avec dessert	27.50

## LES IMMANQUABLES

**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),  
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

**ROASTBEEF FROID** 32.50  
Sauce tartare et pommes frites

**RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU** 26.50  
au pesto alla trapanese  
tomates, câpres, basilic, ail et amandes

**TONNATO DE PORC** 26.50  
Pommes frites et salade de carottes

**SALADE CÉSAR** 24.50  
salade verte, poulet pané, tomates, Grana Padano

**GNOCCHI REGINA MARGHERITA** 26.50  
tomates fraîches, mozzarella di bufala et basilic  
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

<b>SAINT-HONORÉ</b>	7.50
<b>FLAN CAMEL</b>	8.00
<b>TIRAMISÙ</b>	8.00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	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.