



MENU

du 24 mars



MENU DU JOUR

SALADE D'ASPERGES VINAIGRETTE

ÉMINCÉ DE BOEUF

SAUCE MARCHAND DE VIN

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES

TARTUFO AL LIMONCELLO

Assiette du jour	20.50
Menu complet	33.00
Assiette du jour avec entrée	27.50
Assiette du jour avec dessert	27.50

LES IMMANQUABLES

ESCALOPES DE POULET 27.50
AUX CHAMPIGNONS

Tagliatelle verdi maison et légumes

PACCHERI MAISON NUSCO 27.50

Crème, sauce truffée, chair à saucisse et copeaux de Grana Padano

SCALOPPINE DE VEAU 39.50
AU CITRON

Pommes frites 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
sur un lit de velouté d'aubergines

TAGLIATELLE VERDI MAISON ALL'ORTOLANA 24.00
sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons et basilic

FILET DE SÉBASTE MEUNIÈRE 29.50
Pommes frites et légumes

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

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX DE GRANA PADANO 25.00

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

PANNA COTTA À LA PISTACHE 8.00

FLAN CARAMEL 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.