



MENU

du 24 septembre



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

**BOEUF BRAISÉ MARCHAND DE VIN
ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES**

CAPRESE À LA PISTACHE, CHOCOLAT BLANC
ET CRÉMEUX AMARENA

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

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
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 27.50
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

RIGATONI MAISON ALLA NORMA 25.50
tomates, aubergines, ricotta salée et basilic

**ENTRECÔTE DE BOEUF RASSIE SUR OS
À LA CRÈME TRUFFÉE** 45.00
Pommes frites et légumes

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

SAUCISSE À RÔTIR À L'ÉCHALOTE 25.50
Pommes frites et légumes

PICI MAISON ALLA GRICIA 27.00
guanciale, Pecorino Romano et poivre

**GNOCCHI À LA COURGE, GORGONZOLA
ET CRUMBLE DE TARALLI** 26.50

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

TARTELETTE CHOCOLAT ET ÉCLATS DE PISTACHE 8.00

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 canoncino 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.