



MENU

du 25 mars



MENU DU JOUR

TOMATE ET MOZZARELLA DI BUFALA

**CORDON BLEU MAISON DE POULET
TAGLIATELLE VERDI ET LÉGUMES**

PANNA COTTA À LA PISTACHE

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
AUX CHAMPIGNONS** 27.50
Tagliatelle verdi maison et légumes

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

**SCALOPPINE DE VEAU
AU CITRON** 39.50
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

ÉMINCÉ DE BOEUF MARCHAND DE VIN 26.00
Tagliatelle verdi maison 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

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.