



MENU

du 26 mars



MENU DU JOUR

SALADE D'ASPERGES MIMOSA

**RAVIOLI DE VIANDE MAISON
(BOEUF ET VEAU)**

**SAUCE MARCHAND DE VIN, RUCOLA
ET COPEAUX DE GRANA PADANO**

ÉCLAIR AUX FRUITS ROUGES
À LA CRÈME SAFRANÉE

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 27.50

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

GNOCCHI AU GORGONZOLA 25.50

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

FILET DE SÉBASTE À L'ORANGE 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

CORDON BLEU MAISON DE POULET 25.00
Tagliatelle verdi maison et légumes

**RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX
DE GRANA PADANO** 25.00

**ESCALOPES DE POULET
AUX CHAMPIGNONS** 27.50
Tagliatelle verdi maison et légumes

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 CAMEL 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.