



MENU

du 27 mars



MENU DU JOUR

SALADE D'ASPERGES MIMOSA

MÉDAILLON DE THON ROUGE
SAUCE VIERGE
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES

TARTE À L'ANANAS CARAMELISÉ
ET CRÈME PATISSIÈRE

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), thon rouge

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
Tagliatelle verdi et légumes

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE 28.50
sur un lit de velouté d'aubergines

RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX 25.00
DE GRANA PADANO

ESCALOPES DE POULET AU CITRON 27.50
Pommes frites 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

ÉCLAIR AUX FRUITS ROUGE À LA CRÈME 7.50
SAFRANÉE

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.