



MENU

du 29 mars



MENU DU JOUR

SALADE DE DENTS-DE-LION
lardons, croûtons et oeuf dur

**RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES
À LA PARMIGIANA
AU COULIS DE TOMATE**

TARTE AUX GRIOTTES ET YAOURT

Assiette du jour	28.50
Menu complet	47.50
Assiette du jour avec entrée	40.50
Assiette du jour avec dessert	36.00

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
AU CITRON** 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), sébaste (Atlantique Nord-Est), thon rouge (océan Pacifique)

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

ENTRECÔTE DE BOEUF 42.50
Sauce maison, pommes frites et légumes

**PACCHERI MAISON AU THON ROUGE
À LA MÉDITERRANÉENNE** 29.50

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

GNOCCHI AU GORGONZOLA 25.50

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Tagliatelle verdi et légumes

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

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

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

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.