



MENU

du 29 mai



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

**MÉDAILLON D'ESPADON
SAUCE VIERGE
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES**

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET CERISES AMARENA

Assiette du jour	24.50
Menu complet	37.00
Assiette du jour avec entrée	31.50
Assiette du jour avec dessert	31.50

LES IMMANQUABLES

**SPAGHETTI AUX MOULES, CREVETTES
ET RUCOLA** 28.50

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

**SCALOPPINE DE VEAU
À LA CRÈME CITRONNÉE** 39.50
Pommes frites et légumes

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (CH),
sébaste (Atlantique Nord-Est), espadon (Océan Indien)

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

TONNATO DE PORC 26.50
Pommes frites et salade de carottes

**TAGLIATELLE MAISON DE BLÉ COMPLET
AUX ASPERGES, TOMATES ET GRANA PADANO** 27.50

FILETS DE SÉBASTE 29.50
Sauce tartare, pommes frites et légumes

RADIATORI MAISON AU RAGOÛT DE VEAU 25.50

RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU 27.50
à la persillade

SALADE CÉSAR 24.50
salade verte, poulet pané, tomates et Grana Padano

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, tomates, concombre, feta, olives et oignons

GNOCCHI REGINA MARGHERITA 25.50
sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

PIZZA SFIZIOSA 24.50
mozzarella, tomates fraîches, champignons et porchetta

Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



NOS DESSERTS MAISON

SALADE D'ANANAS FRAIS 7.50

TIRAMISÙ 8.00

FLAN CAMEL 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.