



MENU

du 30 mai



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

**RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES
ALLA PARMIGIANA
AU COULIS DE TOMATE**

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE

Assiette du jour	27.50
Menu complet	45.00
Assiette du jour avec entrée	37.50
Assiette du jour avec dessert	36.00

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

MÉDAILLON D'ESPADON 32.50
Sauce vierge et salade de fregola

TONNATO DE PORC 26.50
Pommes frites et salade de carottes

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

**PAILLARD DE FILET DE BOEUF
AU BEURRE CAFÉ DE PARIS** 39.50
Pommes frites et légumes

RAGOÛT DE VEAU ALLA DISGRAZIATA 26.50
Pommes frites et légumes

MOULES À LA MARINIÈRE 26.50
Pommes frites

**CARPACCIO DE FILET DE BOEUF, RUCOLA
ET GRANA PADANO** 39.50

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

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

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.