



MENU

du 31 mars



MENU DU JOUR

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

AIGUILLETES DE POULET AU CITRON
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES

TARTE AUX GRIOTTES ET YAOURT

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), cabillaud (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

FILET ROYAL DE CABILLAUD À L'ORANGE 35.00
Pommes frites et légumes

PACCHERI MAISON AU THON ROUGE 29.50
À LA MÉDITERRANÉENNE

RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES 28.50
ALLA PARMIGIANA
au coulis de tomate

GNOCCHI AU GORGONZOLA 25.50

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

DUO DE TAGLIATELLE ALL'ORTOLANA 24.00
sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons et basilic

SAUCISSE À RÔTIR AU POIVRE VERT 25.50
Pommes frites et légumes

RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX 25.00
DE GRANA PADANO

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.