



JEUDI 11 OCTOBRE 2018

menu

SALADE MÉLÉE

ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY

RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES

VERMICELLES AUX MARRONS

Menu complet _____ 29.50

Menu sans entrée _____ 24.50

Assiette du jour _____ 18.50

Menu sans dessert _____ 24.50

suggestions

TAGLIATELLE MAISON AUX CHANTERELLES _____ 26.50

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX FROMAGES _____ 24.50

SUR UN LIT DE JULIENNE DE TREVISANA ET NOISETTES

GNOCCHI MAISON ALLA BARESE

cime di rapa, salami piquant, croûtons et parmesan _____ 24.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI _____ 25.50

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX BOLETS

CRÈME LÉGÈRE AU PARMESAN _____ 27.50

RIGATONI MAISON ALLA NORMA

tomates fraîches, aubergines, basilic et ricotta salée _____ 23.50

PIZZA REGINELLA _____ 23.50

tomates fraîches, mozzarella, mascarpone, lardo di Colonnata

PACCHERI MAISON NUSCO _____ 26.50

sauce truffée, crème, chair à saucisse et copeaux de parmesan

SALADE NIÇOISE salade verte, tomates, thon, oignons, œuf,
salade de pommes de terre, sardines, anchois, poivrons,

haricots verts et olives _____ 22.50

SALADE GRECQUE salade verte, tomates, concombres, feta,
oignons et olives _____ 20.50

MOULES À LA MARINIÈRE

POMMES FRITES _____ 25.50

SAUCISSE À RÔTIR À L'ÉCHALOTE

POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 23.50

FILETS DE FÉRA DU LÉMAN À LA CIBOULETTE

POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 32.50

ESCALOPES DE POULET AU CITRON

POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 24.50

FILET MIGNON DE SANGLIER À LA VIGNERONNE

SPÄTZLI, CHOUX ROUGE ET POIRE AUX AIRELLES _____ 32.50

ESCALOPES DE CERF AU POIVRE

SPÄTZLI, CHOUX ROUGE ET POIRE AUX AIRELLES _____ 32.50

PAILLARD DE FILET DE BŒUF AU BEURRE CAFÉ DE PARIS

POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 35.50

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC

POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 35.50

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Provenance des matières premières : bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie), agneau (Australie)