



LE MILAN

VENREDI 9 NOVEMBRE 2018

menu

POTAGE AUX LÉGUMES

FILET DE SÉBASTE AU CITRON VERT

RIZ CRÉOLE

LÉGUMES

VERMICELLES AUX MARRONS

Menu complet 29.50
Menu sans entrée 24.50

Assiette du jour 18.50
Menu sans dessert 24.50

suggestions

MOULES À LA MARINIÈRE
POMMES FRITES 25.50

LINGUINE AUX FRUITS DE MER 28.50

GNOCCHI MAISON ALLA DIAVOLA
tomates fraîches, salami piquant, olives et Parmesan 25.50

RAVIOLI MAISON FARCIS À LA COURGE
BEURRE, SAUGE ET AMARETTI 25.50

PACCHERI MAISON AU PESTO DE BROCOLI
ET PANCETTA 24.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 25.50

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHEVREUIL
À LA VIGNERONNE 28.50

PIZZA EMILIANA 22.50
tomates fraîches, mozzarella, mascarpone, mortadella

PACCHERI MAISON NUSCO 26.50
sauce truffée, crème, chair à saucisse et copeaux de parmesan

ESCALOPES DE POULET AU CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 24.50

PAVÉ DE THON, SAUCE VIERGE
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 29.50

FRICASSÉE DE CANARD À L'ORANGE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50

FILET DE DAURADE MEUNIÈRE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 29.50

CIVET DE CHEVREUIL « GRAND-MÈRE »
SPÄTZLI ET CHOUX DE BRUXELLES 25.50

FILET DE CANARD AU MIEL ET CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 29.50

QUASI D'AGNEAU À LA PERSILLADE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 30.50

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 (NZ), chevreuil (Pologne), thon (Sri-Lanka), sébaste (Islande), daurade (Turquie)