

INFORMATION IMPORTANTE

Chers Clients,

Selon les directives reçues par notre Conseil d'Etat pour faire face à la pandémie, notre restaurant reste ouvert avec une capacité d'accueil limitée à 50 personnes par salle close. Dès le 14 mars, tous les établissements doivent impérativement fermer à 22h00.

Être à votre service au quotidien est notre principale préoccupation. Avec ces mesures, nous nous mettons au service de la population pour limiter la contagion et protéger les personnes vulnérables. Nous avons mis en place des mesures sanitaires pour limiter les risques et nous comptons sur la solidarité et la responsabilité de toutes et tous.

Notre service à l'emporter reste à votre disposition au 021 616 53 43.

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans de meilleures conditions et nous vous remercions pour votre compréhension et votre collaboration.



LE MILAN

LUNDI 16 MARS 2020

menu

SALADE DE DENTS-DE-LION

ESCALOPES DE POULET AU POIVRE ET CITON

POMMES FRITES ET LÉGUMES

DESSERT MAISON AU CHOIX

Menu complet 29.50
Menu sans entrée 24.50

Assiette du jour 18.50
Menu sans dessert 24.50

suggestions

TAGLIOLINI MAISON AU RAGOÛT DE BŒUF 22.50	SALADE DE DENTS-DE-LION lardons, croûtons et œuf poché 24.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 25.50	ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA POMMES FRITES ET LÉGUMES 22.50
RISOTTO AUX ASPERGES ET PARMESAN 23.50	FILET DE BAR À LA CIBOULETTE RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 28.50
PICI MAISON AUX FRUITS DE MER 28.50	SAUCISSE À RÔTIR À LA MOUTARDE POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50
RAVIOLI MAISON FARCIS AU FROMAGE FRAIS ET CITRON SUR UN LIT DE VELOUTÉ DE COURGETTES 24.50	PAILLARD DE FILET DE BŒUF AU BEURRE CAFÉ DE PARIS POMMES FRITES ET LÉGUMES 35.50
PACCHERI MAISON NUSCO sauce truffée, crème, chair à saucisse et copeaux de parmesan 26.50	QUASI D'AGNEAU À LA PERSILLADE POMMES FRITES ET LÉGUMES 30.50
PIZZA REGINELLA mozzarella, tomates fraîches, mascarpone et lardo di Colonnata 22.50	FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC POMMES FRITES ET LÉGUMES 35.50
SALADE GRECQUE salade verte, tomates, concombres, feta, olives et oignons 20.50	

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), saumon (Norvège)