



LE MILAN

SAMEDI 12 JANVIER 2019

menu

CARPACCIO DE POMMES VERTES AU SAUMON FUMÉ

ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU

POMMES FRITES

LÉGUMES

TARTE AU CITRON

Menu complet _____ 47.50

Menu sans entrée _____ 38.00

Assiette du jour _____ 30.50

Menu sans dessert _____ 41.00

suggestions

RAVIOLI MAISON FARCIS A LA RICOTTA ET CITRON
AU COULIS DE TOMATES _____ 25.00

TAGLIATELLE NOIRES MAISON AUX SEICHES ET CALAMARS
SUR UN LIT DE CRÈME DE PETITS POIS _____ 28.50

RISOTTO AU TALEGGIO ET SAN DANIELE _____ 23.50

GIGLI RICCI MAISON ALLA NORMA
sauce tomate, aubergines, basilic et ricotta salée _____ 24.50

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE ET FIGUES DORÉS
AU MIEL SUR UN LIT DE SALADE, HUILE D'OLIVE
ET CITRON _____ 24.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI _____ 25.50

PIZZA DU CHEF _____ 22.50
mozzarella, aubergines, champignons, tomates fraîches et
pancetta poivrée

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

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

LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES _____ 24.50

BAVETTE DE BŒUF, SAUCE MAISON
POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 25.50

FILET DE TRUITE ROSE À LA GRENOBLOISE
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES _____ 26.50

PICCATA DE VEAU
RISOTTO À LA MILANAISE _____ 33.50

SCALOPPINE DE PORC AU POIVRE ET CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 23.50

SAUCISSE À RÔTIR À LA MOUTARDE
POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 23.50

ESCALOPES DE POULET AU CITRON
POMMES FRITES ET LEGUMES _____ 24.50

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), saumon (Norvège), truite rose (Italie)