



LE MILAN

DIMANCHE 13 OCTOBRE 2019

# menu

AVOCAT VINAIGRETTE

\*\*\*

DUO DE SANDRE ET SAUMON À LA CIBOULETTE

RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES

\*\*\*

POIRE AU VIN ET GLACE VANILLE

\*\*\*

Menu complet ..... 41.50  
Menu sans entrée ..... 35.00

Assiette du jour ..... 27.50  
Menu sans dessert ..... 35.00

# suggestions

LINGUINE AUX MOULES, CREVETTES ET RUCOLA ..... 26.50	FILET DE FAISAN AUX CHANTERELLES SPÄTZLI ET CHOU ROUGE ..... 28.50
RAVIOLI MAISON À LA RICOTTA ET PESTO DE BASILIC AU COULIS DE TOMATE ..... 24.50	CUISSES DE LAPIN À LA VIGNERONNE SPÄTZLI ET CHOU ROUGE ..... 24.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI ..... 25.50	LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES ..... 24.50
MOULES À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES ..... 25.50	ESCALOPES DE POULET AU CITRON POMMES FRITES ET LÉGUMES ..... 24.50
RISOTTO À LA COURGE ET TALEGGIO ..... 23.50	AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES CALYPSO ..... 24.50
CASARECCE MAISON À LA RICOTTA AU FOUR ET AUBERGINES ..... 22.50	QUASI D'AGNEAU À LA PERSILLADE POMMES FRITES ET LÉGUMES ..... 30.50
RAVIOLI MAISON FARCIS À LA LOTTE SAUCE À LA MÉDITERRANÉENNE ..... 28.50	SCALOPPINE DE PORC AU POIVRE VERT ET GORGONZOLA POMMES FRITES ET LÉGUMES ..... 22.50
PIZZA PAESANA tomates fraîches, mozzarella, scamorza, bolets et jambon de la Forêt-Noire) ..... 24.50	SALADE GRECQUE salade verte, tomates, concombres, feta, olives et oignons ..... 20.50
PACCHERI MAISON NUSCO sauce truffée, crème, chair à saucisse et copeaux de parmesan ..... 26.50	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), daurade (Grèce)