



LE MILAN

DIMANCHE 20 OCTOBRE 2019

# menu

MOULES À LA MARINIÈRE

\*\*\*

TAGLIATELLE MAISON PARFUMÉES À LA TRUFFE

AUX LÉGUMES

\*\*\*

TARTE AU CITRON

\*\*\*

Menu complet ..... 43.50

Menu sans entrée ..... 35.00

Assiette du jour ..... 27.50

Menu sans dessert ..... 37.50

# suggestions

RIGATONI AUX AUBERGINES ET SCAMORZA FUMÉE ..... 24.50

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX BOLETS  
SAUCE À LA CRÈME DE PARMESAN ..... 28.50

PICI MAISON AUX FRUITS DE MER ..... 28.50

TAGLIATELLE CHASSEUR  
chevreuil, lardons, champignons, échalotes et raisins ..... 27.50

MOULES À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES ..... 25.50

PIZZA ROBERTA tomates fraîches, mozzarella, bresaola,  
rucola et copeaux de parmesan ..... 22.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI ..... 25.50

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

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

FILET DE FAISAN AUX CHANTERELLES  
SPÄTZLI ET CHOU ROUGE ..... 28.50

DUO DE DAURADE ROYALE ET SAUMON À LA CIBOULETTE  
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES ..... 27.50

LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES  
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES ..... 24.50

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

ESCALOPES DE POULET AU CITRON  
POMMES FRITES ET LÉGUMES ..... 24.50

CIVET DE CERF « GRAND-MÈRE »  
SPÄTZLI ET CHOU ROUGE ..... 25.50

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

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)