



LE MILAN

SAMEDI 20 AVRIL 2019

menu

SALADE DE FRUITS DE MER

FILET DE SANDRE MEUNIÈRE

POMMES PERSILLÉES

LÉGUMES

TARTE AU CITRON

Menu complet 43.50

Menu sans entrée 34.50

Assiette du jour 27.50

Menu sans dessert 37.50

suggestions

SALADE DE DENTS-DE-LION

lardons, croûtons et œuf poché 24.50

RAVIOLI MAISON FARCIS À LA PARMIGIANA D'AUBERGINES

AU COULIS DE TOMATE 25.50

SALADE DE FRUITS DE MER TIÈDE 32.50

RISOTTO AUX ASPERGES ET PARMESAN 23.50

TAGLIATELLE NOIRES MAISON AUX QUEUES DE CREVETTES

SAUVAGES À L'ORANGE 28.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 25.50

CAPELETTI MAISON FARCIS AU CHÈVRE DORÉS AU MIEL

SUR UN LIT DE SALADE 24.50

PIZZA REGGINELLA mozzarella, tomates fraîches,

mascarpone et lardo di Colonnata 22.50

PACCHERI MAISON NUSCO sauce truffée, crème, chair à

saucisse et copeaux de parmesan 26.50

CABRI ET AGNEAU DE PÂQUES

RISOTTO AU SAFRAN ET LÉGUMES 32.50

SCALOPPINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS

POMMES FRITES ET LÉGUMES 24.50

POULET FERMIER DE BOURGOGNE AU ROMARIN

POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50

DUO DE SAUMON ET DAURADE AUX ASPERGES VERTES

RISOTTO AU VIN BLANC ET LÉGUMES 28.50

PAILLARD DE FILET DE BŒUF AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

POMMES FRITES ET LÉGUMES 35.50

SAUCISSE À RÔTIR, SAUCE AUX OIGNONS

POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50

QUASI D'AGNEAU À LA PERSILLADE

RISOTTO AU VIN BLANC 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), daurade (Grèce), sandre (Estonie)