



LE MILAN

MERCREDI 11 SEPTEMBRE 2019

# menu

MOULES À LA MARINIÈRE

\*\*\*

CUISSES DE LAPIN À LA MOUTARDE

POLENTA GRATINÉE

LÉGUMES

\*\*\*

CRÈME FOUETTÉE AUX AMARETTI

\*\*\*

Menu complet ..... 29.50  
Menu sans entrée ..... 24.50

Assiette du jour ..... 18.50  
Menu sans dessert ..... 24.50

# suggestions

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI ..... 25.50

RAVIOLI MAISON À LA RICOTTA ET PESTO  
SUR UN LIT DE CRÈME DE PARMESAN ..... 24.50

RADIATORI MAISON ALL'AMATRICIANA ..... 18.50

PIZZA ROBERTA  
sauce tomate fraîche, mozzarella, bresaola, rucola et  
Parmesan ..... 22.50

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

PACCHERI 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

SALADE NIÇOISE salade verte, tomates, thon, anchois,  
sardine, haricots verts, salade de pommes de terre, olives,  
oignons et œuf dur ..... 22.50

LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES  
POMMES FRITES ET LÉGUMES ..... 24.50

DUO DE SOLE-LIMANDE ET SAUMON À LA CIBOULETTE  
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES ..... 28.50

SAUTÉ DE VEAU AUX CHANTERELLES  
POMMES FRITES ET LÉGUMES ..... 29.50

SAUCISSE À RÔTIR À L'ÉCHALOTE  
POMMES FRITES ET LÉGUMES ..... 23.50

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

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

FAUX-FILET DE BŒUF AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
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), lapin (France)