



LE MILAN

MARDI 17 SEPTEMBRE 2019

menu

AVOCAT VINAIGRETTE

SCALOPPINE DE PORC À LA BASQUAISE
POMMES DE TERRE AU FOUR ET LÉGUMES

PANNA COTTA AU COULIS DE FRAISE

Menu complet 29.50
Menu sans entrée 24.50

Assiette du jour 18.50
Menu sans dessert 24.50

suggestions

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE
SUR UN LIT DE VELOUTÉ D'AUBERGINES 24.50

CASARECCE MAISON ALLE CIME DI RAPA
cime di rapa, croûtons et copeaux de Parmesan 23.50

RAVIOLI MAISON À LA RICOTTA ET CITRON
SUR UN LIT DE CRÈME DE PETITS POIS 24.50

PIZZA BARESE
sauce tomate, mozzarella, cime di rapa, salami piquant et
Parmesan 20.50

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX POISSONS
cabillaud, crevettes et saumon
SAUCE À LA MÉDITERRANÉENNE 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

ROYAL DE JULIENNE À LA GRENOBLOISE
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 27.50

RÔTI D'ÉPAULE DE VEAU À LA PROVENÇALE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 29.50

LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES
RIZ CREOLE ET LÉGUMES 24.50

ESCALOPE DE SAUMON AU CITRON VERT
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 28.50

FAUX-FILET DE BŒUF AU BEURRE CAFÉ DE PARIS
POMMES FRITES ET LÉGUMES 30.50

ESCALOPES DE POULET AU CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 24.50

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), lapin (France)