



LE MILAN

LUNDI 17 DÉCEMBRE 2018

menu

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX POISSONS
À LA CRÈME SAFRANÉE

SCALOPPINE DE PORC AU POIVRE VERT
POMMES DE TERRE ÉCRASÉES

LÉGUMES

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Menu complet 29.50
Menu sans entrée 24.50

Assiette du jour 18.50
Menu sans dessert 24.50

suggestions

RAVIOLI MAISON À LA VAUDOISE (SAUCISSE AUX CHOUX)
SUR UN LIT DE CRÈME DE POIREAUX 26.50

LINGUINE AUX FRUITS DE MER 28.50

RISOTTO À LA COURGE ET TALEGGIO 23.50

PIZZA COME IERI 22.50
mozzarella, aubergines, champignons, tomates fraîches et
lardo di Colonnata

TAGLIATELLE MAISON AUX CREVETTES
PARFUMÉES AU CURRY 35.50

RAVIOLI MAISON « CACIO E PEPE »
À LA CRÈME D'AUBERGINES 25.50

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

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

ESCALOPES DE POULET AU CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 24.50

PAILLARD DE FILET DE BŒUF AU BEURRE CAFÉ DE PARIS
POMMES FRITES ET LÉGUMES 35.50

SCALOPPINE DE VEAU AUX MORILLES
POMMES FRITES ET LÉGUMES 42.50

ESCALOPE DE SAUMON AUX AMANDES
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 26.50

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 29.50

SAUCISSE À RÔTIR À LA MOUTARDE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50

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), cabillaud (France)