

## Menu de la semaine

*Lundi 1 juin*

Carpaccio de bœuf

\*\*\*

Spaghetti frais maison à la Nerano

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

*Mardi 2 juin*

Salade grecque

\*\*\*

Suprême de poulet mariné au citron vert et romarin, sauce au vin blanc

Rösti de pommes de terre et légumes du jour

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

*Mercredi 3 juin*

Tartare de tomate cœur de bœuf, burrata et roquette

\*\*\*

« Pasta al forno »

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-



\* « Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

## Menu de la semaine

*Jeudi 4 juin*

Artichaut à la romaine

\*\*\*

Cevapcici homemade d'agneau et bœuf et sauce tzatziki

Pommes grenaille au romarin et crudités de légumes de saison

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

*Vendredi 5 juin*

Cocktail de crevettes

\*\*\*

Filet de loup de mer rôti sur peau et sauce vierge

Pommes de terre écrasées à la ciboulette

Salade mesclun au balsamique

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

*Pizza de la semaine*

Boscaiola

Base bianca à la mozzarella fior di latte, champignons,  
petit pois, oeuf et jambon cru

Fr. 22.-

TVA 8.1% Includere