

Menu de la semaine

Lundi 8 juin

Œuf croustillant, poêlée de champignons au thym et focaccia

Mezzi rigatoni al pesto di basilico et stracciatella di burrata

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 9 juin

Roastbeef à l'anglaise

Pommes frites et salade mixte

Tiramisu à la pistache

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mercredi 10 juin

Feta servie tiède et crouillante, miel et sésame

Poitrine de veau laquée au porto et balsamique

Polenta au parmesan et légumes du jour

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Menu de la semaine

Jeudi 11 juin

Crostone della nonna

Saucisse aux graines de fenouil, rôtie au vin rouge

Pommes de terre au romarin

Giardiniera maison de légumes

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 12 juin

Friture de calamaretti et sauce tartare

Moules marinières

Pommes frites

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Bufalina

Base focaccia, concassé de tomate parfumée au basilic
et à l'origan, mozzarella di bufala et jambon cru

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. »

TVA 8.1% Inclusive