

Menu de la semaine

Lundi 17 août

Mini quiche-lorraine

Raviolis frais maison aux chanterelles

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 18 août

Gigot d'agneau mariné à la provençale cuit à basse température,
fond de cuisson corsé au vin rouge

Polenta grillée et panaché de légumes

Tiramisu à la pistache

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Mercredi 19 août

Caviar d'aubergine parfumé à la menthe, œuf poché
et coulis de grana padano

Calamarata à l'amatriciana

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Menu de la semaine

Jeudi 20 août

Crostone della Nonna

Suprême de poulet mariné au piment et miel

Rösti de pommes de terre et légumes du jour

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 21 août

Involtino di salmone, concombre et philadelphia, crème fraîche aux agrumes
et menthe

Filet de dorade en croûte d'amande, sauce aux agrumes

Purée de pommes de terre et épinards

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Pesto

Base bianca con mozzarella fior di latte, burrata,
pesto de basilic et jambon cuit

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% Incluse