

Menu de la semaine

Lundi 12 octobre

Crème de courge et croûtons à l'huile d'olive vierge

Mezzi Rigatoni au ragoût de bolognaise et coulis de parmigiano

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 13 octobre

Flan aux poireaux

Suprême de poulet mariné aux fines herbes, sauce aux champignons

Risotto à la milanaise

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Mercredi 14 octobre

Crostone della Nonna

Entrecôte parisienne snackée à la plancha et sauce au poivre vert

Pommes de terre rissolées et légumes du jour

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

TVA 8.1% Inclusive

Menu de la semaine

Jeudi 15 octobre

Suppli al pomodoro et mozzarella di bufala

Rôti de veau CBT, sauce à la crème légèrement acidulée

Polenta concia et légumes du jour

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 16 octobre

Fritto misto et sauce tartare

Dos de cabillaud au beurre et citron vert

Purée de pommes de terre et légumes du jour

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Campana

Base blanche, brocolis, saucisse au fenouil, pommes

de terre et scamorza fumée

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. »