

Menu de la semaine

Lundi 19 Octobre

Velouté de légumes, croûtons, huile d'olive extra vierge

Calamarata, sauce tomate aux calamaretti légèrement pimentée,

olives taggiasche, câpres

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 20 Octobre

Crocchè napoletano, coulis de poivron rôti

Brasato de bœuf au vin rouge, mousseline de céleri-rave, jus de cuisson corsé

Pommes de terre au thym

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Mercredi 21 Octobre

Focaccia grillée, poêlée de champignons, scamorza fumée

Lasagne fraîches maison à la bolognaise

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

TVA 8.1% Incluse

Menu de la semaine

Jeudi 22 Octobre

Émincé de poulet au curry, riz basmati vapeur parfumé au sésame

Julienne de légumes poêlés à la sauce soja

Torta della nonna, crème anglaise à la vanille

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 23 Octobre

Crevettes en tempura, chutney aux agrumes, oignons rouges

Filet de sébaste en papillote aux saveurs de la Méditerranée

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Brunch

Base blanche, mozzarella di bufala, salami Milano,

œufs brouillés

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. »