Menu de la semaine

Lundi 23 Novembre

Velouté de légumes au curry et gingembre

***

Rigatoni all'amatriciana

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 24 Novembre

Montanarina à la sauce tomate fraîche, basilic et burrata

***

Émincé de poulet à la moutarde de Dijon

Riz jasmin vapeur, légumes du jour

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mercredi 25 Novembre

Crème de chou-fleur parfumée à la truffe, croûtons de focaccia

***

Entrecôte parisienne snackée à la plancha, sauce au poivre noir

Pommes frites

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

TVA 8.1% Incluse

Menu de la semaine

Jeudi 26 Novembre

Caviar de courgettes parfumé au thym, œuf poché, coulis de taleggio

***

Cannelloni à la ricotta et épinards gratinés au four

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Vendredi 27 Novembre

Terrine de poisson parfumée à la truffe, salade de rampon et orange

***

Filet d'espadon à la « ghiotta », spécialité sicilienne

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Trentino

Base focaccia, mozzarella fior di latte,

pommes de terre sautées au beurre, gorgonzola, roquette

Fr. 22.-

FAIT MAISON

* « 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. »