



LE MILAN

JEUDI 14 MARS 2019

menu

SALADE MIMOSA

ÉMINCÉ DE VEAU AUX ASPERGES

RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES

CARPACCIO D'ANANAS

Menu complet 29.50
Menu sans entrée 24.50

Assiette du jour 18.50
Menu sans dessert 24.50

suggestions

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE DORÉS AU MIEL
SUR UN LIT DE SALADE 25.50

PACCHERI MAISON AU PESTO DE RUCOLA, TOMATES
CHERRY ET MOZZARELLA DI BUFALA 25.50

TAGLIATELLE MAISON À L'ENCRE DE SEICHE
AU COULIS DE TOMATES JAUNES ET CREVETTES 28.50

TAGLIATELLE VERDI AUX AUBERGINES
ET CRÈME DE TALEGGIO 24.50

RAVIOLI MAISON AUX ASPERGES ET SAUMON
SAUCE À LA CRÈME SAFRANÉE 27.50

PIZZA SAPORITA mozzarella, tomates fraîches, asperges,
œuf dur et pancetta 22.50

PACCHERI MAISON NUSCO sauce truffée, crème, chair à
saucisse et copeaux de parmesan 26.50

SALADE GRECQUE salade verte, tomates, concombres, feta,
oignons et olives 20.50

ESCALOPE DE SAUMON AUX AMANDES
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 26.50

SALADE DE DENTS-DE-LION
lardons, croûtons et œuf poché 24.50

SAUCISSE A RÔTIR À L'ÉCHALOTE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50

ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS
POMMES FRITES ET LÉGUMES 26.50

QUASI D'AGNEAU À LA PERSILLADE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 30.50

PAILLARD DE FILET DE BŒUF AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
POMMES FRITES ET LÉGUMES 35.50

ESCALOPES DE POULET AU CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 24.50

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC
POMMES FRITES ET LÉGUMES 35.50

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.
Provenance des matières premières : bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (Estonie), agneau (NZ), saumon (Norvège)