



LE MILAN

LUNDI 11 FÉVRIER 2019

menu

TOMATE ET MOZZARELLA DI BUFALA

SAUTÉ D'AGNEAU (GIGOT)

À LA PROVENÇALE

GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES

SALADE D'AGRUMES ET GLACE VANILLE

Menu complet 29.50

Menu sans entrée 24.50

Assiette du jour 18.50

Menu sans dessert 24.50

suggestions

RAVIOLI MAISON FARCIS À LA PARMIGIANA D'AUBERGINES
AU COULIS DE TOMATE 25.50

TAGLIATELLE VERDI MAISON ALLA CARBONARA 18.50

FUSILLI MAISON ALLA BARESE 23.50
cime di rapa, anchois, croûtons et copeaux de Parmesan

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE SUR UN LIT DE
VELOUTÉ D'AUBERGINES ET TOMATES SÉCHÉES 25.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 25.50

DUO DE TAGLIATELLE MAISON AUX CREVETTES
ET PESTO D'ARTICHAUTS 27.50

PIZZA REGGINELLA
mozzarella, tomates fraîches, mascarpone et
lardo di Colonnata 23.50

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

ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS
POMMES FRITES ET LÉGUMES 26.50

MÉDAILLONS DE LOTTE AU CURRY
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 33.50

SAUCISSE À RÔTIR À LA MOUTARDE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50

ROYAL DE CABILLAUD À LA CIBOULETTE
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 28.50

SCALOPPINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS
POMMES FRITES ET LÉGUMES 24.50

ESCALOPES DE POULET AU CITRON
POMMES FRITES ET LEGUMES 24.50

BAVETTE DE BŒUF, SAUCE MAISON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 25.50

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), cabillaud (Atlantique N/E), lotte (France)