



LE MILAN

LUNDI 15 AVRIL 2019

menu

SALADE MÊLÉE

FUSILLI AUX ASPERGES MIMOSA

SALADE D'ANANAS ET AGRUMES

Menu complet 29.50
Menu sans entrée 24.50

Assiette du jour 18.50
Menu sans dessert 24.50

suggestions

TAGLIATELLE NOIRES MAISON AUX QUEUES DE CREVETTES
SAUVAGES À L'ORANGE 28.50

ESCALOPES DE POULET AU CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 24.50

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE DORÉS AU MIEL
SUR UN LIT DE SALADE 24.50

RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
PÂTES AU BEURRE ET LÉGUMES 30.50

RIGATONI MAISON ALLA NORMA
tomates fraîches, aubergines, ricotta salée et basilic 23.50

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 25.50

DUO DE SAUMON ET DAURADE AUX ASPERGES VERTES
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 28.50

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

SAUCISSE À RÔTIR À LA MOUTARDE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50

PIZZA REGGINELLA mozzarella, tomates fraîches,
mascarpone et lardo di Colonnata 22.50

ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU
POMMES FRITES ET LÉGUMES 28.50

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

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

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

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), daurade (Grèce)