



LE MILAN

MERCREDI 15 MAI 2019

menu

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX ARTICHAUTS
AU COULIS DE TOMATE

SCALOPPINE DE PORC AU POIVRE VERT
GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES

SALADE DE FRUITS FRAIS

Menu complet 29.50
Menu sans entrée 24.50

Assiette du jour 18.50
Menu sans dessert 24.50

suggestions

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX ARTICHAUTS
À LA CRÈME DE TALEGGIO 27.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 25.50

RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU
SAUCE ALL'ARRABBIATA 23.00

PIZZA ROBERTA tomates fraîches mozzarella, rucola, Bresaola
et copeaux de Parmesan 22.50

LINGUINE AU POULPE 28.50

TAGLIATELLE VERDI AUX QUEUES DE CREVETTES SAUVAGES
SAUCE À L'ORANGE 28.50

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

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

RAVIOLI MAISON FARCIS À LA LOTTE
À LA CRÈME SAFRANÉE 28.50

LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 24.50

SAUCISSE À RÔTIR À LA CHARCUTIÈRE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50

DUO DE SAUMON ET ROYAL DE CABILLAUD AUX ASPERGES
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 26.50

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

ESCALOPES DE VEAU À LA VIENNOISE
POMMES FRITES ET LÉGUMES 28.50

ÉMINCÉ DE BŒUF « MARCHAND DE VIN »
POMMES FRITES ET LÉGUMES 23.50

ESCALOPES DE POULET AU CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 24.50

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

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), cabillaud (Islande)