



LE MILAN

JEUDI 8 NOVEMBRE 2018

menu

SALADE D'ENDIVES ET SAUMON FUMÉ

FRICASSÉE DE CANARD À L'ORANGE

TAGLIATELLE VERDI

LÉGUMES

VERMICELLES AUX MARRONS

Menu complet 29.50

Menu sans entrée 24.50

Assiette du jour 18.50

Menu sans dessert 24.50

suggestions

TAGLIATELLE AUX CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS
À LA CRÈME DE TALEGGIO 26.50

LINGUINE AU POULPE 28.50

PACCHERI MAISON AU PESTO DE BROCOLI
ET PANCETTA 24.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 25.50

RAVIOLI MAISON FARCIS À LA COURGE
BEURRE, SAUGE ET AMARETTI 25.50

PIZZA EMILIANA 22.50
tomates fraîches, mozzarella, mascarpone, mortadella

RAVIOLI MAISON FARCIS AU CHÈVRE
SUR UN COULIS D'AUBERGINES 25.50

GNOCCHI MAISON ALLA DIAVOLA
tomates fraîches, salami piquant, olives et Parmesan 25.50

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

ESCALOPES DE POULET AU CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 24.50

PAVÉ DE THON, SAUCE VIERGE
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES 29.50

ESCALOPES VIENNOISES DE VEAU
POMMES FRITES ET LÉGUMES 28.50

CIVET DE CHEVREUIL « GRAND-MÈRE »
SPÄTZLI ET CHOU ROUGE 25.50

FILET DE CANARD AU MIEL ET CITRON
POMMES FRITES ET LÉGUMES 29.50

ESCALOPES DE CHEVREUIL À LA VIGNERONNE 35.50
SPÄTZLI, CHOUX DE BRUXELLES ET POIRE AUX AIRELLES

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

PAILLARD DE FILET DE BŒUF AU BEURRE CAFÉ DE PARIS
POMMES FRITES ET LÉGUMES 35.50

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), chevreuil (Pologne), thon (Sri-Lanka),