

# Menu du jour

Salade de rucola et champignons

\*\*\*

**Steak de bœuf (coin)**

**À l'échalote**

**Gratin dauphinois**

**Légumes**

\*\*\*

Salade de fruits frais

\*\*\*

Menu complet	29.50
Menu sans entrée	24.50
Menu sans dessert	24.50
<b>Assiette du jour</b>	<b>18.50</b>



**LE MILAN**

Jeudi 7 décembre 2017

## Nos suggestions

## Nos suggestions

Gnocchi Maison alla Barese

(cime di rapa, croûtons et copeaux de Parmesan) 24.50

Rigatoni alla Calabrese 20.50

(sauce tomate, salami piquant, olives et copeaux de Parmesan)

Spaghetti alle vongole veraci 25.50

Ravioli Maison farcis à la courge

Beurre, sauge et Amaretti 25.50

Pizza Vignola (tomates fraîches, mozzarella, mascarpone et mortadella) 22.50

Paccheri Maison NUSCO (sauce truffée, crème, chair à saucisse et copeaux de Parmesan) 26.50

Pizza Regina Antonietta (sauce tomate, mozzarella, rucola, mozzarella di bufala et jambon de parme) 24.50

Moules à la Marinière

Pommes frites 25.50

Royal de cabillaud à la méditerranéenne

Riz créole et légumes 29.50

Rösti à la Napolitaine

(tomates fraîches, mozzarella, anchois et câpres) 22.50

Escalopes de poulet au citron

Pommes frites et légumes 24.50

Saucisse à rôtir, sauce Marchand de vin

Pommes frites et légumes 23.50

Quasi d'agneau à la persillade

Pommes frites et légumes 29.50

Paillard de filet de bœuf au beurre Maître d'Hôtel

Pommes frites et légumes 35.50

Filets de perche Meunière

Pommes frites 35.00

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Provenance des matières premières : Porc, veau, boeuf (CH), filet de boeuf (Allemagne), poulet (CH), agneau (NZ), filets de perche (Irlande),