

Menu du jour

Ravioli Maison farcis aux bolets

**

Escalopes de porc panées

(filet mignon)

Risotto au vin blanc

Légumes

Tarte aux poires, ricotta et chocolat

Menu complet	29.50
Menu sans entrée	24.50
Menu sans dessert	24.50
Assiette du jour	18.50



LE MILAN

Mardi 13 mars 2018

Nos suggestions

Fricassée de canard à l'orange
Gratin dauphinois et légumes 24.50

Filets de merlan, sauce tartare
Riz créole et légumes 24.50

Cuisses de lapin Chasseur
Gratin dauphinois et légumes 25.50

Langue de bœuf aux câpres
Riz créole et légumes 24.50

Saucisse à rôtir aux oignons
Gratin dauphinois et légumes 23.50

Salade de dents-de-lion
(lardons, croûtons et œuf poché) 25.50

Escalopes de poulet au citron
Gratin dauphinois et légumes 24.50

Salade grecque
(salade verte, feta, concombres, oignons, olives et tomates) 20.50

Quasi d'agneau à la persillade
Gratin dauphinois et légumes 30.50

Bavette de bœuf, sauce Maison
Gratin dauphinois et légumes 25.50

Nos suggestions

Tagliatelle Ipanema (sauce au citron, queues de crevettes, tomates fraîches, safran et basilic) 26.50

Ravioli Maison farcis au chèvre
Sur un lit de velouté d'aubergines 25.50

Spaghetti alle vongole veraci 25.50

Risotto aux poireaux et gorgonzola 22.50

Pizza Reginella (tomates fraîches, mozzarella, mascarpone et lardo di Colonnata) 22.50

Gnocchi Maison alla Diavola (tomates fraîches, salami piquant, olives et copeaux de Parmesan) 25.50

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

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

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, bœuf (CH), poulet (FR), filets de perche (Estonie), saumon (Norvège), agneau (NZ), merlan (FR)
La TVA de 7,7% est incluse dans nos prix