

Menu du jour

Asperges vertes vinaigrette

Emincé de veau à la Provençale

Riz créole

Légumes

Panna cotta au coulis de framboise

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



LE MILAN

Mercredi 13 juin 2018

Nos suggestions

Steak de gigot d'agneau à la persillade
Pommes frites et légumes _____ 28.50

Salade de fruits de mer tiède _____ 30.50

Assiette de légumes grillés et mozzarella di bufala _ 22.50

Filet royal de cabillaud à la ciboulette
Riz créole et légumes _____ 28.50

Salade César (salade verte, tomates, poulet pané, croûtons et
copeaux de Parmesan) _____ 23.50

Roastbeef froid (faux-filet)
Sauce tartare et pommes frites _____ 27.50

Salade de chèvre chaud pané
(pommes, poires, rucola et tomates confites) _____ 23.50

Filets de perche au beurre blanc
Pommes frites et légumes _____ 35.00

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

Nos suggestions

Scialatielli Maison aux moules, crevettes et rucola 26.50

Duo de tagliatelle au saumon fumé, tomates picadilly
et basilic _____ 23.50

Risotto aux asperges et Parmesan _____ 24.50

Pizza Paesana (tomates fraîches, mozzarella, porchetta maison,
bolets et rucola) _____ 22.50

Ravioli Maison farcis à la provola fumée et aubergines
Au coulis de tomate et basilic _____ 26.50

Casarecce Maison alla Trapanese (tomates fraîches, anchois,
basilic et noisettes grillées) _____ 22.50

Spaghetti alle vongole veraci _____ 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, boeuf et poulet (CH), filets de perche (Estonie), agneau (Australie)
La TVA de 7,7% est incluse dans nos prix