



LE MILAN

MERCREDI 12 JUIN 2019

menu

COCKTAIL DE MELON AU PORTO

ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY

RIZ CRÉOLE

LÉGUMES

TARTE AU CITRON

Menu complet _____ 29.50

Menu sans entrée _____ 24.50

Assiette du jour _____ 18.50

Menu sans dessert _____ 24.50

suggestions

RAVIOLI MAISON FARCIS À L'AGNEAU

SAUCE ARRABBIATA _____ 24.50

LINGUINE AUX FRUITS DE MER _____ 28.50

GNOCCHI MAISON ALLA DIAVOLA tomates fraîches, salami piquant olives et copeaux de Parmesan _____ 24.50

FOCACCIA EMILIANA _____ 18.50
tomates fraîches, mortadella et rucola

RAVIOLI MAISON FARCIS À LA MOZZARELLA DI BUFALA
AU COULIS DE TOMATES FRAÎCHES _____ 24.50

RISOTTO AUX ASPERGES ET PARMESAN _____ 23.50

SPAGHETTI MAISON À L'ENCRE DE SEICHE AUX QUEUES DE
CREVETTES SAUVAGES, SAUCE AU SAFRAN _____ 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

RÔTI DE PORC AU POIVRE VERT

RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES _____ 22.50

SALADE CÉSAR _____ 23.50
salade verte, tomates, poulet pané et copeaux de parmesan

DUO DE DAURADE ET SAUMON AUX ASPERGES
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES _____ 27.50

SAUCISSE À RÔTIR À L'ÉCHALOTE
POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 23.50

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

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE
POMMES FRITES ET LÉGUMES _____ 30.50

ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU
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), daurade (Turquie)