



LE MILAN

JEUDI 6 DÉCEMBRE 2018

# menu

AVOCAT VINAIGRETTE

\*\*\*

SCALOPPINE DE PORC À LA BASQUAISE

RIZ CRÉOLE

LÉGUMES

\*\*\*

CAFÉ GLACÉ

\*\*\*

Menu complet ..... 29.50  
Menu sans entrée ..... 24.50

Assiette du jour ..... 18.50  
Menu sans dessert ..... 24.50

# suggestions

RISOTTO À LA COURGE ET TALEGGIO ..... 23.50

RIGATONI MAISON AUX ARTICHAUTS ET SPECK ..... 23.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI ..... 25.50

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX POISSONS  
À LA CRÈME SAFRANÉE ..... 27.50

TAGLIATELLE AUX QUEUEUES  
DE CREVETTES SAUVAGES ..... 35.50

RAVIOLI MAISON « CACIO E PEPE »  
AU COULIS DE FÈVES ET TOMATES SÉCHÉES ..... 26.50

PIZZA CALABRESE ..... 20.50  
mozzarella, oignons rouges, olives, tomates fraîches et nduja

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

SALADE GRECQUE salade verte, tomates, concombres, feta,  
oignons et olives ..... 20.50

SAUCISSE À RÔTIR À LA MOUTARDE  
POMMES FRITES ET LÉGUMES ..... 23.50

ESCALOPE DE SAUMON AUX AMANDES  
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES ..... 26.50

LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES  
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES ..... 24.50

MOULES À LA MARINIÈRE  
POMMES FRITES ..... 25.50

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

ESCALOPES DE POULET AU CITRON  
POMMES FRITES ET LÉGUMES ..... 24.50

QUASI D'AGNEAU À LA PERSILLADE  
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)