

MENU 1
Frs 20.-

Salade tomate-mozzarella

Onglet de bœuf grillé
Sauce aux oignons et vin rouge
Pommes frites, légumes frais

MENU 2
Frs 20.-

Salade tomate-mozzarella

Lasagne de cerf du pays
Sauce a la crème de truffe

MENU 3
Frs 26.-

Salade tomate-mozzarella

Souris d'agneau confite 7 heures
Jus réduit au thym
Polenta a la toscane au parmesan

CARTE A L'EMPORTEUR MIDI ET SOIR. [021 652 652 4.](tel:0216526524) ou info@lecoucou.ch

(SELON DISPONIBILITÉ DES PRODUITS)

Salade verte ou mêlée,	6.--
Terrine maison de foie gras, chutney de figues Mesclun, brioche et confit de figues	25.-
Salade Nordique (saumon fume, crevettes grillées)	25.-
Salade "Gourmande " (Terrine de foie gras ,saumon fumé , crevettes grillées) Mesclun et pain grillé	27.-
Salade de tomate mozzarella de bufala, roquette et basilic	20,-
Hamburger maison d'onglet de bœuf, gruyère ,échalotes confites, tomates séchées et chips de lard ,sauce moutarde anglaise, pommes paysanne	22.-
Hamburger maison de poulet , gruyère ,échalotes confites, tomates séchées , Sauce saté pommes paysanne	20.--
Paillard d'entrecôte de bœuf grillé. Sauce morilles Pommes frites, légumes ou salade mêlée	35.-
Ravioli frais farcis ricotta a la crème et basilic.	22.-
Ravioles géantes ricotta et légumes croquants "Bella Italia" Roquette, mozzarella de bufala , coulis de tomates, basilic,	25.-
Tagliatelli frais a la carbonara	24.-
Tagliatelli frais aux morilles et gambas	28.-
Lasagne maison pur bœuf au feu des bois.	24.-

MENU CONFINEMENT

Terrine maison de foie gras, chutney de figues.
Mesclun, brioche et confit de figues

* * *

Paillard de bœuf grillé, sauce aux morilles
Pommes frites, légumes

* * *

Tirami-su maison

Frs 50.--

PIZZA AU FEU DE BOIS

021 652 65 24 **ou** info@lecoucou.ch

La Margherita	Mozzarella, épices, basilic	16.50
La Napoletana	Câpres, anchois, épices	17.50
La Gruyérienne	Crème, gruyère, jambon, œuf miroir, épices	20.-
La Capricciosa	Champignons, Jambon, œuf dur, artichaut, olives,	20.-
La Coucou	Champignons, crevettes, poivrons, ail, oignons	20.--
La 5 fromages	Mozzarella, gorgonzola, parmesan, bufala, gruyère	20.--
La Norvégienne	Oignons, saumon fumé, câpres, épices	24.50
La Royale	Bolets , jambon Serrano ,épices	24.50
<i>Spécial Pizzaiolo</i>	<i>Roquette, tomate cerise, bufala, jambon Serrano ,parmesan, huile de truffe</i>	<i>26.50</i>
La Romana	Jambon, champignons, olives ,épices	19.--
L'Espagnola	Chorizo piquant, oignons , olives ,épices	20.--
La Hawaïenne	Jambon, ananas, épices	19.--
La Tunisienne	Merguez, poivrons, oignon	20.-
Rucola-Parme	Roquette, jambon Serrano , parmesan, basilic	24.50
La Marinara	moules, poulpe, crevettes,	22.--
La Prosciutto	Jambon cuit, épices	18.-
La Siciliana	Jambon, anchois, câpres, poivrons, œuf dur, épices	20.--
La Calzone	Champignons, œuf cru, jambon Serrano, épices	20.--
La Galicienne	Crevettes, poulpe, ail, paprika , huile d'olive	22.--
La Forestière	Champignons paris, et de saison, bolets épices	20.--
L'Orientale	Jambon, curry, crevettes, ananas, épices	20.--
La San Remo	Thon, oignons, poivrons, basilic épices	20.--
La 4 Stagioni	Crevettes, jambon, anchois, câpres, œuf, champ, poivrons, merguez.	22.--
La Bufala-verdura	tomates cerise, courgettes, aubergines, roquette, basilic, buffala,	22.-

Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets que peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Votre restaurateur

Les Desserts Maison a l'emporter .

Panna-cotta aux fruits des bois	6.50
Cheese-cake au coulis de mangue et fruits exotiques	6.50
Tarte Tatin , sauce caramel -beurre salé	6.50
Tiramisu a l'amaretto et café arabica	6.50
Tartelette au citron	6.-
Baba au rhum brun Don Papa	8.-
Crème brulé vanille	6.50
Mousse aux 2 chocolat Toblerone	6.50