

## MENU 1 Frs 20.-

Crème de courge et lait de coco

-----  
Orecchitte frais "Romagnola "  
(bolognaise de bœuf, pesto de rucola,  
pecorino romano)

## MENU 2 Frs 21.-

Crème de courge et lait de coco

-----  
Carre de porc cuit en basse  
température, sauce aux bolets  
Gratin dauphinois, légumes

## MENU 3 Frs 25.-

Crème de courge et lait de coco

-----  
Filet de saumon frais de Norvège  
crème au thym citronné  
Riz sauvage, légumes

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

( SELON DISPONIBILITÉ DES PRODUITS )

Salade verte, Salade mêlée ou potage du jour,	5,--
Salade Nordique (saumon fume, crevettes grillées)	25.-
Salade "Gourmande " ( Terrine de foie gras ,saumon fumé , crevettes grillées )	27.-
Salade de chèvre chaud (buche de chèvre rôtie au miel et sésame, chips de lard )	20,-
Hamburger maison d'onglet de bœuf, , pommes frites (Gruyère, échalotes confites, tomates séchées, chips de lard ,sauce moutarde anglaise)	22.-
Cordon bleu "maison" de poulet (jambon Serrano, gruyère) Pommes, frites légumes ou salade mêlée	24.-
Onglet de bœuf grillé. Sauce morilles Gratin dauphinois légumes ou salade mêlée	29.-
Spaghetti della nonna all polpettini Boulettes de bœuf, tomates, basilic, écailles de parmesan	22.-
Ravioli frais farcis ricotta a la crème et basilic.	22.-
Spaghetti a la marinara. (Poulpe, crevettes, moules, calmar )	25.-
Ravioles géantes ricotta et légumes croquants "Bella Italia" Roquette, mozzarella de bufala , coulis de tomates, basilic,	25.-
Tagliatelle fraîche aux morilles et gambas	28.-
Lasagne maison bœuf et veau au feu des bois.	24.-

## MENU CONFINEMENT

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

Escalopines de veau aux morilles  
Gratin dauphinois, légumes

Cheese-cake aux fruits rouges

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