

MENU 1 : Frs 20.-

Velouté de maïs au chorizo

Pizza du jour

Tomate, mozzarella jambon bolets,
artichauts,

MENU 2 : Frs 21.-

Velouté de maïs au chorizo

Suprême de poulet jaune

Sauce a l'estragon
Pommes sautées, légumes frais

MENU 3 : Frs 25.-

Velouté de maïs au chorizo

Gambas décortiquées

a la provençale
Riz basmati, légumes frais

CARTE A L'EMPORTEUR MIDI ET SOIR. 021 652 652 4. ou info@lecoucou.ch

(SELON DISPONIBILITÉ DES PRODUITS)

Salade verte, Salade mêlée ou potage du jour,	5,--
Salade Nordique (saumon fume, crevettes grillées)	25.-
Salade de chèvre chaud (buche de chèvre rôtie au miel et sésame, chips de lard)	20,-
Salade de dents-de-lion aux lardons, œuf poché, et croûtons <u>1/2 P 15.-</u>	23.-
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.-
Escalopines de veau au citron confit Gratin dauphinois légumes ou salade mêlée	29.-
Spaghetti a la carbonara. (jambon ,lard, crème, oeuf, parmesan)	23.-
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

Salade de dents-de-lion aux lardons,
œuf poché, et croûtons
* * *

Escalopines de veau au citron confit
Gratin dauphinois, légumes frais
* * *

Tarte Tatin aux pommes et caramel au beurre salé
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>	26.50
La Romana	Jambon, champignons, olives ,épices	19.--
L'Spagnola	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

DESSERTS

Panna-cotta aux fruits des bois 6.50

Cheese-cake au coulis de mangue 6.50

Tarte Tatin , sauce caramel-beurre salé 6.50

Tiramisu a l'amaretto et café arabica 6.50

Baba au rhum brun Don Papa 8.-

Mousse aux 2 chocolat Toblerone 6.50