

# MENUS DU JOUR

12,05,21

## MENU 1: Frs 21.-

Salade niçoise

-----  
PAESANA

Jambon, poivrons, pesto de roquette

## MENU 2 : Frs 21.-

Salade niçoise

-----  
Spaghetti a la carbonara

Pancetta, jambon, oeuf, creme

## MENU 3 : Frs 26.-

Salade niçoise

-----  
Tagliatta de filet de bœuf aux morilles

Pommes frites

Légumes du marché

## CARTE DES METS

	1/2 portion	
Tartare de saumon frais marine a l'aneth et vodka Mesclun, pain grillé et pommes frites	17.-	27.-
Salade Gourmande, servie avec pain grillé (Terrine de foie gras , Tartare de saumon, jambon Pata-negra )	20.-	29.-
Salade Nordique (saumon fume, crevettes grillées)	17.-	27.-
Salade de buche de chèvre rôtie au miel et sésame, chips de lard	20.-	23.-
Roastbeef froid dans l'entrecôte, mesclun et pommes frites.		26.-
Filets de perches meunière, sauce tartare (Est ) Pommes, frites légumes ou salade mûlée		33.-
Steak tartare de bœuf dans l'entrecôte, coupé au couteau Mesclun et pain grillé et pommes frites		35.-
Tournedos de filet de bœuf grillé, sauce a la truffe noire Pommes grenaille, légumes ou salade mûlée		37.-
Onglet de bœuf grillé. Sauce morilles Pommes grenaille, légumes ou salade mûlée		29.-
Médailles de filet de veau au citron confit Tagliolini frais légumes ou salade mûlée		33.-
Filets mignons de veau aux morilles et ail d'ours Pommes grenaille, légumes ou salade mûlée		35.-
Penne a la carbonara. (jambon, lard, crème, œuf, parmesan )		23.-
Spaghetti aux fruits de mer et bisque d'homard		27.-
Ravioles géantes ricotta et légumes croquants "Bella Italia" Roquette, mozzarella de bufala, coulis de tomates, basilic,		25.-
Tagliolini frais aux morilles et gambas		28.-
Lasagne maison bœuf et veau au feu des bois.		24.-
<b><u>POUR LES ENFANTS :</u></b>		
Hamburger maison d'onglet de bœuf, pommes frites (Gruyère, salade, sauce moutarde anglaise)		16.-
Duo de nuggets, au poulet et aux légumes pommes frites		12.-
Penne à la sauce tomate, ou à la crème		10.-

# PIZZA AU FEU DE BOIS

**021 652 65 24** **ou** **[info@lecoucou.ch](mailto:info@lecoucou.ch)**

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

*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