

Dall'8 al 28 febbraio 2010



BRASSERIE: UNA NOZIONE DI RISTORAZIONE CHE IN PRINCIPIO SI VOLEVA RAPIDA ED ALLA PORTATA DI OGNI BORSA E CHE, OGGI, SI TRADUCE DA UN LATO IN UN RAPPORTO TRA QUALITÀ E PREZZO IMPAREGGIABILE E DALL'ALTRO NELLA POSSIBILITÀ DI MANGIARE IN ORARI MOLTO PIÙ AMPI DI QUELLI DEI RISTORANTI

Moules marinières (sauté di cozze con crostone di baguette)	Chf 23.50
Potage Ménagère (zuppa di verdure casereccia con pancetta affumicata)	Chf 12.50
Filet de sandre (filetto di lucciopeca con verze alla panna e patate al vapore)	Chf 35.00
Cordon bleu di vitello (servito con patate fritte) (250 gr.)	Chf 44.00
Jarret d'agneau (stincò d'agnello al forno con fagiolini e purea di patate)	Chf 38.00
Entrecôte Café de Paris (controfiletto di manzo argentino con burro "Café de Paris, patate fritte e pomodori ramati)	Chf 47.00

I CLIENTI ABITUALI DELLA BRASSERIE RITROVANO QUELLA CONVIVIALITÀ E QUELLA CUCINA CHE SONO ANCORA ALLA BASE DELLA GRANDE TRADIZIONE FRANCESE. CLIENTI CHE AMANO I TAVOLI RAVVICINATI, LA RAPIDITÀ DEL SERVIZIO, LA COREOGRAFIA DEL PERSONALE DI SALA CON L'IMPRESINDIBILE GREMBIULE LUNGO FINO AI PIEDI. UN LUOGO SICURAMENTE INFORMALE, CERTO, MA ANCHE DI CLASSE.