

Entrées & plats froids

	Entrée	Plat
Mélange de salades vertes (V G L)	CHF 7.50	
Salade de crudités de saison (V G L)	CHF 8.90	
Salade provençale (G L) Petits rougets en filets poêlés, déglacés à l'orange, tomates, coriandre, mélange de salades vertes	CHF 16.00	CHF 28.00
Salade Asia (V L) Salade verte, germes de soja, carottes et rouleaux de printemps aux légumes	CHF 14.00	CHF 26.00
Cappuccino de courge au lait de noisette (V G L)	CHF 10.50	
Nougat de foie gras Brioche au lard d'alpage du Valais	CHF 22.50	
Tartelette sablée aux tomates colorées Crème de chèvre frais, jambon Typo Parme, basilic	CHF 16.00	
Poulpe rôti (L) Crèmeux de carottes, spéculos	CHF 17.00	
Cassiolette d'escargots et champignons en persillade	CHF 19.00	
La véritable assiette valaisanne Exclusivement composée de produits AOC ou IGP	CHF 18.00	CHF 27.00

Pasta & Risotti

	Petite portion	
Spaghetti à la carbonara Jambon cru, pancetta, fromage et crème	CHF 17.00	CHF 23.00
Spaghetti ai pomodori (V L) Sauce tomate, tomates cerise et herbes fraîches		CHF 20.00
Fagottini al tartufo (V) Sauce à la crème, aromatisée à la truffe		CHF 27.00
Risotto aux légumes (G) Crème de saumon fumé		CHF 23.00
Risotto automnal aux champignons (V G) Noix et copeaux de Grana Padano		CHF 29.00

Les plats végétariens

Choux fleurs, quinoa et œuf de ferme, jeunes pousses (V G L)	CHF 25.00
Petits farcis façon niçoise (V G L) Poivrons, tomates et courgettes farcis de légumes, riz noir	CHF 26.00

V Plats végétariens

G Plats sans gluten

L Plats sans lactose

Boeuf : Argentine, Suisse / Porc : Suisse / Veau : Suisse / Canard : France / Poissons : France, Norvège, Islande, Suisse, Océan indien / Fruits de mer & crustacés : Italie, France, Océan indien / Escargots : France / Cerf : Autriche, Allemagne, Nouvelle-Zélande / Chevreuil : Autriche, Allemagne, Nouvelle-Zélande / Sanglier : Autriche, Allemagne, Nouvelle-Zélande TVA incluse

Les poissons & fruits de mer

Bar snacké (G) Purée de fenouil au pastis, jus de coquillages mousseux	CHF 37.00
Tronçon de féra (G) Purée de céleri au citron, émulsion de bouillon d'oignons, quartiers de pommes rôties et betterave rouge	CHF 34.00
Moules de bouchots à la marinière (G L) Pommes frites	CHF 25.00

Les viandes

Tartare de bœuf traditionnel (L) Assaisonnement selon vos souhaits, moyen ou relevé Toast et pommes frites	CHF 34.00
Blanquette de joues de porc (G) Pilaf de riz noir et petits légumes	CHF 28.00
Poitrine de porc du pays, confite à basse température Galette de polenta aux fruits séchés	CHF 29.00
Tagliata d'entrecôte de bœuf à la parmesane (G) Roquette, copeaux de Grana Padano et pommes frites	CHF 42.00
Entrecôte de bœuf Angus d'Irlande au grill (G) Beurre Maître d'hôtel, pommes frites et salade panachée	CHF 42.00
Scaloppini di vitello al limone (G) Légumes sautés et pommes frites	CHF 39.00

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Menu gourmand

(servi, en principe, à l'ensemble de la table)

Nougat de foie gras

Brioche au lard d'alpage du Valais



Risotto safrané aux moules du Mont-St-Michel

Escabèche de loup de mer



Filet de boeuf lardé et grillé au poivre de Tasmanie

Purée de patates douces

Légumes racines



Fromages affinés par Claude Luisier



Composition hivernale

Parfait glacé à la châtaigne, éclats de marrons,
chantilly Grand-Marnier, clémentine caramélisée

Menu complet CHF 84.00

Menu sans 2^e entrée CHF 72.00

Menu sans 2^e entrée
et sans fromage CHF 63.00

Pizze - Spécialités de la maison

Capra Tomate, Grana Padano râpé, oignons caramélisés, fromage de chèvre	CHF 25.00
Bufalina Tomate, mozzarella de bufflonne, pesto, tomates cerise, basilic	CHF 24.00
Parmigiana Tomate, mozzarella, aubergines, Grana Padano, basilic	CHF 23.00
Valaisanne Tomate, mozzarella, raclette d'alpage, lard sec, divers champignons	CHF 26.00
Miss Italia Tomate, mozzarella, bresaola, tomates cerise, roquette, Grana Padano	CHF 26.00
Norvegese (sans tomate) Mozzarella, saumon fumé, oignons caramélisés	CHF 26.00
Autunnale Tomate, mozzarella, chèvre, champignons frais, pancetta et noix	CHF 26.00
Julietta Tomate, mozzarella, crème d'artichaut, tomates séchées, roquette	CHF 26.00
Cacciatore (sans tomate) Mozzarella, champignons frais, magret de canard fumé, roquette	CHF 27.00
Mezzaluna Tomate, mozzarella, épinards frais, jambon Typo Parma, burrata	CHF 27.00

Pizze traditionnelles

Margherita Tomate et mozzarella	CHF 16.00
Napoletana Tomate, mozzarella, basilic et anchois	CHF 19.00
Parma Tomate, mozzarella, jambon Typo Parme, Grana Padano et roquette	CHF 25.00
Prosciutto Tomate, mozzarella et jambon	CHF 18.00
Romana Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres et basilic	CHF 21.00
Diavola Tomate, mozzarella, peperoni, salami piquant et olives	CHF 22.00
Calzone Tomate, mozzarella, champignons, jambon et œuf	CHF 25.00
Hawaii Tomate, mozzarella, jambon et ananas	CHF 21.00
Quattro stagioni Tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichaut, tomates cerise et olives	CHF 25.00
Nettuno Tomate, mozzarella, courgettes, thon et olives	CHF 22.00
Quattro formaggi Mozzarella, gorgonzola, raclette, grana Padano et chèvre	CHF 26.00
Marinara sbagliata Tomate, ail, tomates cerise, basilic	CHF 19.00

Nos pizzas peuvent être commandées en version petit mangeur : - CHF 4.00 (excepté sans gluten)

Nous pouvons également les décliner sans gluten (excepté la Calzone), sans toutefois garantir l'absence totale de trace.