

## Entrées & plats froids

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

## Pasta & Risotti

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

## Les plats végétariens

<b>Choux fleurs, quinoa et œuf de ferme, jeunes pousses (V G L)</b>	CHF 25.00
<b>Petits farcis façon niçoise (V G L)</b> 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*

<b>Bar snacké (G)</b> Purée de fenouil au pastis, jus de coquillages mousseux	CHF 37.00
<b>Tronçon de féra (G)</b> Purée de céleri au citron, émulsion de bouillon d'oignons, quartiers de pommes rôties et betterave rouge	CHF 34.00
<b>Moules de bouchots à la marinière (G L)</b> Pommes frites	CHF 27.00

## *Les viandes*

<b>Blanquette de joues de porc (G)</b> Pilaf de riz noir et petits légumes	CHF 28.00
<b>Poitrine de porc du pays, confite à basse température</b> Galette de polenta aux fruits séchés	CHF 29.00
<b>Tagliata d'entrecôte de bœuf à la parmesane (G)</b> Roquette, copeaux de Grana Padano et pommes frites	CHF 42.00
<b>Entrecôte de bœuf Angus d'Irlande au grill (G)</b> Beurre Maître d'hôtel, pommes frites et salade panachée	CHF 42.00
<b>Scaloppini di vitello al limone (G)</b> 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)

Terrine de sanglier aux pruneaux et raisins

Chutney de raisins



Petit risotto aux champignons frais

parfumé à la truffe

Chiffonade de viande mi-séchée de cerf



Canon de chevreuil, sauce aux figues

Effeillée de choux de Bruxelles

Poire à Botzi au vin rouge



Fromages affinés par Claude Luisier



Parfait glacé aux marrons

Purée et dès de poire pochée

Eclats de marrons

Menu complet CHF 84.00

Menu sans 2<sup>e</sup> entrée CHF 72.00

Menu sans 2<sup>e</sup> entrée  
et sans fromage CHF 63.00

## *Pizze - Spécialités de la maison*

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

## *Pizze traditionnelles*

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