

# La Carte

## - ENTRÉES -

<b>PETITE SALADE VERTE DU MOMENT</b>	<b>8.50</b>
<b>CRUDITÉ DE L'ÉTÉ EN SALADE</b>	<b>11.50</b>
<b>SALADE DE TOMATES COLORÉES</b>	<b>18.00/28.00</b>
Mozzarella de Bufflonne au pesto	
<b>POULPE TIÈDE ALL' EMILIANA*</b>	<b>17.00/31.000</b>
Poulpes, pommes de terre tièdes et olives sur un gaspacho à la pomme verte	
<b>SALADE GOURMANDE*</b>	<b>19.00/33.00</b>
Chanterelles d'été, dés de ris de veau et lard grillé	
<b>SALADE PROVENÇALE</b>	<b>29.00</b>
Mélange de salades, tomates, rougets poêlés à l'orange, tartine de tapenade	
<b>GASPACHO ANDALOU</b>	<b>10.50</b>
Tuile de pain au piment et lard de Colonnata	

## - PLATS VÉGÉTARIENS -

<b>BOWL DE TOFU FUMÉ</b>	<b>26.00</b>
Riz Basmati, sauce au curry vert légèrement piquante et sauté de légumes Thai	

## - PLATS CHAUDS -

<b>ÉPAULE D'AGNEAU AUX OLIVES ET CITRON*</b>	<b>35.00</b>
Taboulé de quinoa à la menthe	
<b>ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE</b>	<b>44.00</b>
Beurre aux herbes du Grand St-Bernard, salade panachée, frites fraîches	
<b>COU DE VEAU AUX ÉPICES BBQ*</b>	<b>32.00</b>
Confit à basse température, crémeux de patates douces, carottes violettes et cresson de fontaine	
<b>BELLE CÔTE DE PORC FERMIER RÔTIE</b>	<b>34.00</b>
Sauce au foin, salade de pommes de terre nouvelles aux oignons rouges, chiffonnade de légumes verts	

## - PLATS FROIDS -

<b>ASSIETTE ESTIVALE</b>	<b>19.00/31.00</b>
Melon de Cavillon, jambon cru Italien, roquette et copeaux de Grana Padano, sorbet melon	
<b>ASSIETTE VALAISANNE AOP/IGP</b>	<b>23.00/37.00</b>
Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse d'Anniviers, fromage d'Orsières et pain de seigle	
<b>TARTARE DE BOEUF AUX ASPERGES VERTES</b>	<b>36.00</b>
Pesto d'ail des ours, chiffonnade marinée à cru, frites fraîches et toasts grillés	
<b>CEVICHE DE THON, LECHE DE TIGRE</b>	<b>33.00</b>
Avocat, tomate, piment, oignons, coriandre et lime, toast de pain de campagne	

## - BURGERS -

Bun artisanal et servis avec des frites fraîches locales	
<b>BURGER WALLIS CHEESE</b>	<b>33.00</b>
Steak pur boeuf, lard grillé, Raclette AOP, roquette et sauce au poivre	
<b>LE TUNA-CURRY</b>	<b>33.00</b>
Crispy de thon, avocat, sauce curry et oignons rouges	
<b>LE VÉGIE</b>	<b>27.00</b>
Steak à base de pois chiches, oignons caramélisés, épinards frais, tomates séchées et sauce maison	

<b>BOWL AIGUILLETES DE POULET SUISSE</b>	<b>29.00</b>
Riz Basmati, sauce au curry vert légèrement piquante et sauté de légumes Thai	
<b>FILET DE LOUP DE MER AUX ARTICHAUTS*</b>	<b>37.00</b>
Tomates cerises et oignons nouveaux, riz Basmati	
<b>BOWL DE CREVETTES</b>	<b>32.00</b>
Riz Basmati, sauce au curry vert légèrement piquante et sauté de légumes Thai	
<b>GRIGLIATTA MISTA DE POISSONS 400GR</b>	<b>45.00</b>
Crevettes, thon, rouget, loup de mer et calamar grillés, brochettes de pommes grenailles et salade verte	

## - PÂTES & RISOTTO -

<b>TAGLIATELLE FRAÎCHES AU CITRON</b>	<b>26.00</b>	<b>RISOTTO AUX CHANTERELLES*</b>	<b>28.00</b>
Crevettes, tomates cerises, pousses d'épinard, panure de poivrons		Dés de ris de veau, petits pois, noisettes et roquette	
<b>TAGLIATELLE FRAÎCHES AUX TOMATES*</b>	<b>24.00</b>		
Tomates colorées, olives Taggiasche, orange et citron			

## - PIZZAS\* -

<b>MARGHERITA</b>	<b>18.00</b>	<b>VALAISANNE</b>	<b>27.00</b>
Tomate, Mozzarella fior di latte et origan		Tomate, Mozzarella Fior di latte, champignons, Raclette, lard sec du Valais et origan	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	<b>22.00</b>	<b>DIAVOLA CALABRESE</b>	<b>26.00</b>
Tomate, Mozzarella Fior di latte, jambon et champignons		Tomate, Mozzarella di Bufala, crème de Nduja et salami piquant calabrais	
<b>MARINARA</b>	<b>15.00</b>	<b>SALMONE</b>	<b>24.00</b>
Tomate, ail, anchois et tomates cerises confites		Mozzarella Fior di latte, saumon fumé, tomates confites, ricotta aux agrumes et origan	
<b>CALZONE</b>	<b>22.00</b>	<b>NORMA</b>	<b>26.00</b>
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon et œuf		Tomate, Mozzarella Fior di latte, aubergine frite, Ricotta salata et tomates cerises	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	<b>22.00</b>	<b>GAMBAS E AGLIO</b>	<b>27.00</b>
Tomate, Mozzarella fior di latte, thon et oignons		Tomate, gambas à l'ail, tomates confites et huile de basilic	
<b>NAPOLETANA</b>	<b>22.00</b>	<b>CAPRA</b>	<b>26.00</b>
Tomate, Mozzarella fior di latte, câpres, anchois et olives		Tomate, fromage de chèvre, Grana Padano, miel, noix, rucola et origan	
<b>4 SAISONS</b>	<b>23.00</b>	<b>MARGHERITA 2.0</b>	<b>24.00</b>
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon, olives, champignons et poivrons		Tomate, tomates séchées, Mozzarella di Bufala et basilic	
<b>PARMA</b>	<b>26.00</b>		
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon cru typo Parma, rucola et scaglie di Grana Padano			

<b>VÉGÉTARIENNE</b>	<b>24.00</b>
Tomate, Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons et scaglie di Grana Padano	
<b>LA 4 FROMAGES</b>	<b>26.00</b>
Mozzarella fior di latte, Taleggio, Raclette, Grana Padano et Gorgonzola	

**POUR LES PETITS APPÉTITS, NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE PROPOSÉES EN TAILLE RÉDUITE.  
RÉDUCTION : 2.00**

\*Plats servis uniquement le soir en semaine ainsi que les week-ends  
Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus