

# Carte hivernale

Nous vous proposons une carte, majoritairement réalisée à base de produits régionaux et authentiques acquis le plus près possible de notre établissement

## Entrées et plats froids

<b>Petite salade verte du moment</b>	CHF 8.50	
<b>Crispy de poulpe mesclun et vinaigrette aux agrumes</b>	CHF 19.-	
<b>Mille-feuille Périgourdine</b> foie gras, chutney de raisin, sauce truffe noire	CHF 21.50	
<b>Crème de poireaux, seigle et viande séchée du Valais</b>	CHF 12.50	
<b>Ravioli aux légumes sauce noix gorgonzola</b>	CHF 17.-	
<b>Salade d'hivers au chèvre chaud, lard sec d'Anniviers, abricots confits</b>	CHF 17.-	CHF 27.-
<b>La véritable Assiette Valaisanne</b> Constituée uniquement avec des viandes AOP et IGP Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse, fromage d'alpage & pain de seigle	100 gr 200 gr	CHF 23.- CHF 37.-
<b>Tartare de bœuf à l'Italienne. Olives, tomate séchées, persillade et anchois</b> Plat, servi avec pommes frites		CHF 36.-
<b>Buddah bowl de légumes d'hivers, crus et cuits,</b> Graines torréfiées et pousses. Sauce yuzu-coco	CHF 12.50	CHF 23.-

## Plats

<b>Souris d'agneau confite</b> Mousseline de pommes de terre à la moutarde et légumes glacés au beurre de basilic		CHF 36.-
<b>Tagliatta de bœuf Limousin du Pays</b> Crumble et tuile de grana, roquette à l'huile de basilic, tomate séchée et pommes frites fraîches		CHF 46.-
<b>Rack d'agneau rôti et chapelure aux herbes</b> Jus réduit, légumes d'hiver, purée de panais et poêlée de petites grenailles		CHF 44.-
<b>Mignon de porc, sauce au foie gras et parfum de truffe</b> Riz croustillant et légumes glacés		CHF 36.-
<b>Bowl de mignonettes de poulet aux légumes et curry vert à la Thai</b> Riz Basmati		CHF 28.-
<b>Dos de saumon grillé et sauce vierge aux tomates cerises</b> Tagliatelle fraîches au citron et confit d'oignons au romarin		CHF 35.-
<b>Filet de loup de mer « ai carciofi »</b> Crème d'artichaut, poêlée de tomates cerises et oignons tiges au citron confit Brochette de pommes grenailles		CHF 37.-
<b>Brochette de crevettes</b> Sauce safranée à la mangue, sauté de légumes et riz noir		CHF 42.-

## Végétariens

<b>Sauté de tofu au sésame</b> Légumes Thai et riz Basmati		CHF 26.-
<b>Charlotte de courgettes farcies de boulghour, tomates séchées et olives</b> Sauce Provençale et taboulé de quinoa		CHF 29.-

## Pâtes et Risotto

<b>Tagliatelles fraîches Carrettiera</b> Anchois, câpres, oignons, chapelure à la tomate et persil	CHF 25.-
<b>Paccheri à la crème d'aubergine, tomates datterino et ricotta</b> Façon Norma	CHF 29.-
<b>Risotto chorizo et bolets affiné au parmesan</b>	CHF 33.-

## Burgers

Burger servi dans un bun de pain intégral aux graines de notre boulanger et pommes frites

<b>Le chèvre burger</b> Steak haché pur bœuf, roquette, confit d'oignons et fromage de chèvre gratiné	CHF 32.-
<b>Le tuna-curry</b> Steak de thon rouge, avocat, oignons rouges et sauce curry	CHF 32.-
<b>Le végé</b> Steak végétarien à base de pois chiches et coco, roquette, tomate et oignons confits	CHF 25.-

## Pizzas

### Les traditionnelles

<b>Margherita:</b> tomate, mozzarella fior di latte, origano	CHF 18.-
<b>Marinara:</b> tomate -ail- anchois, tomates cerises confite, origan	CHF 15.-
<b>Calzone :</b> tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, œuf	CHF 22.-
<b>4 Saisons :</b> tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olives, poivrons	CHF 23.-
<b>Parma :</b> tomate mozzarella fior di latte, jambon cru Typo Parma, rucola Scaglie di Grana Padano	CHF 26.-
<b>Diavola Calabrese:</b> tomate, bufala 40 gr, Crème de n'duja et salami piquant Calabrais	CHF 26.-
<b>Végétarienne :</b> tomate, fior di latte aubergines, courgettes, poivrons, grillée, Scaglie di Grana Padano	CHF 24.-
<b>Fromagère :</b> mozzarella fior di latte, crème de 4 fromages, pesto, origano, rucola	CHF 24.-

### Spéciales

<b>La Litigata :</b> tomate, mozzarella fior di latte, carciofi alla romana, olive taggiasche champignons, pancetta origano	CHF 27.-
<b>La Valaisanne :</b> tomate, mozzarella fior di latte, raclette, champignons, lard sec du Valais, origano	CHF 27.-
<b>L'Emiliana :</b> straciatella, mortadella ,pistacchio concassée, huile au basilic origano	CHF 27.-
<b>La Salmone :</b> mozzarella fior di latte, saumon fumé, tomates confites et ricotta aux agrumes, origano	CHF 24.-
<b>La Flauto :</b> mascarpone, jambon, et Granna, origano	CHF 23.-
<b>La Capra:</b> tomate, fromage de chèvre, Granna, miel, noix, rucola, origano	CHF 26.-
<b>La Margherita 2.0 :</b> tomate et tomates séchées, mozzarella di bufala, basilic	CHF 24.-
<b>La Focaccia: Nature</b>	CHF 12.-
<b>Jambon Cru Typo Parma,</b> staccialella et huile au basilic, origano	CHF 21.-

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances ainsi que la provenance des viandes et poissons.