



Notre Carte

Antipasti / entrées froides

	Prix Chf
Salade verte	5.50
Salade de tomates, oignons rouges et basilic	8.00
La salade du maraîcher	8.50
Lo sfizio du chef (bruschette de pain grillé avec jambon de Parme, bufala et tomates concassées légèrement aillées)	14.00
Trilogie de poivrons grillés au four et sa marinade, burrata à l'huile basilic (*)	19.50
Charcuterie d'ici et d'ailleurs	25.00

Antipasti / entrées chaudes

Salade de poulpe tiède à l'italienne (julienne de poivrons cuisson basse température, cubik de pommes de terre, céleri croquant, tomates cerises pachino et olives taggiasche)	19.50
Mille-feuilles de parmigiana d'aubergines et son coulis de tomates et basilic (*)	18.00
Mini poulpes et calamaretti à l'italienne parfumés au thym et son pain grillé à l'ail	22.00

Pâtes fraîches et risotto

Penne rigate alla Norma (aubergines, tomates fraîches, basilic et ricotta salée) (*)	23.00
Ravioli della mia nonna farcis aux épinards ricotta, tomates cherry et basilic (*)	25.50
Ravioli del mio nonno farcis au citron et ricotta, beurre de sauge (*) et crumble de pain parfumé aux agrumes	24.50
Gnocchi frais de pommes de terre moules, cœurs d'artichauts et crumble croquant au citron vert	26.00
Pappardelle aux fruits de mer, tomates cerises et courgettes	29.50
Risotto carnaroli au safran, tartare de gambas, dés d'espadon et lime	33.00



Au bord de l'eau

T ataki de thon rouge en croûte de feuille de sushi Nori wacame, sauce teriyaki maison et riz basmati	39.50
F ilets de daurade royale grillés, sauce vierge maison riz basmati et ses légumes	36.00
F riture de la mer et sa mayonnaise à l'ail (calamaretti et gambas) pommes frites	38.50

Le coin du boucher

T agliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, rassie sur os (env. 200gr)	39.50
Sauce : aux morilles maison	8.00
Sauce : Beurre maison	4.00
Sauce : Chimichurri maison	6.00
T agliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée à l'italienne (rucola , tomates cerises, copeaux de grana padano et balsamique	45.00
M édailles de filets mignons de porc aux morilles	37.50
T artare de bœuf du Chef	34.50
Servi avec : beurre, pommes frites ou toasts	
L 'assiette du fromager	15.00

Pour les petits champions

P asta Lulu (Sauce tomate et basilic) (*)	10.00
T ranche de volaille panée, pommes frites et légumes du jour	12.00

Cher client,

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Plats végétariens (*)



Nos desserts maison

Tiramisu maison	10.00
Mousse aux fruits de la passion et son crumble croquant	13.00
Moelleux au chocolat et sa boule de glace à la vanille	14.00
Trio gourmand maison du chef	14.00

Nos coupes de glace

Coupe Danemark (glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly)	12.00
Café glacé (glace au café, crème chantilly, café espresso)	13.00
Piña colada (Sorbet pinacolada, jus d'ananas et rhum)	14.00
Le Colonel (Sorbet citron et vodka)	14.00
La Valaisanne (Sorbet abricot et abricotine)	14.00
Limoncello (Sorbet citron et limoncello)	14.00
Nos Glaces : fraise, café, vanille, chocolat, pistache, glace tarte tatin	
Nos Sorbets : abricot, citron vert, pinacolada	
La boule	4.00
Supplément chantilly	1.50



Suggestions du Chef

L'entrées

T rilogie de poivrons grillés au four et sa marinade, burrata à l'huile basilic	19.50
S alade de poulpe tiède à l'italienne (julienne de poivrons cuisson basse température, cubik de pommes de terre, céleri croquant, tomates cerises pachino et olives taggiasche)	19.50
M ini poulpes et calamaretti à l'italienne parfumés au thym et son pain grillé à l'ail	23.00
C arpaccio de bœuf mariné à l'huile extra vierge d'olive et citron rucola , grana padano 18 mois et son œuf poché	24.00

Plats

T entacules de poulpe rôties, sur un lit d'houmous de fèves vinaigrette de petits pois, riz basmati	39.50
S uprême de pintade rôtie glacée aux pruneaux, sauce au genièvre pommes grenailles sautées et ses légumes	29.50
R isotto carnaroli aux asperges vertes et jambon de Parme	26.00

Les Salades

L a Véritable salade Caprese (Mozzarella bufala DOP, tomates et basilic)	19.00
S alade de chèvre chaud (Variation de salades, chèvre sur toast, miel et pommes)	22.00
R oast beef froid sauce tartare, pommes frites et crudités	28.00
F ilet de porc, façon vitello tonnato, pommes frites	25.00
T artare de saumon, brunoise d'avocat et saladine du chef (toast)	29.00
S alade Les 2 Frères (Variation de salades, champignons de Paris, dés de boeuf tièdes, crème de balsamique et grana padano)	26.00

Desserts

C oupe de fraise de Gollion avec boule de glace vanille	10.00
T iramisu maison	10.00

Mousse aux fruits de la passion et son crumble croquant

13.00