



Notre Carte

Antipasti / entrées froides

	Prix Chf
Salade verte	6.00
Salade de tomates, oignons rouges et basilic	8.50
La salade du maraîcher	9.00
Lo sfizio du Chef (bruschette de pain grillé avec jambon de Parme, bufala et tomates concassées légèrement aillées)	14.00
Lo sfizio du Patron (bruschette de pain grillé avec lard du colonnata, bufala miel et poivre de Tasmanie	18.00
Trilogie de poivrons grillés au four et sa marinade, burrata à l'huile basilic (*)	19.50
Foie gras maison mi-cuit et sa confiture aux oignons	24.00
Charcuterie d'ici et d'ailleurs	25.00

Antipasti / entrées chaudes

Fagottini de speck du Trentino Alto Adige et taleggio sur un lit crémeux de poireaux parfumés à la truffe	17.00
Mille-feuilles de parmigiana d'aubergines et son coulis de tomates et basilic (*)	19.00
Mini poulpes et calamaretti à l'italienne parfumés au thym et son pain grillé à l'ail	23.00
Tomme bardée au speck poêlée, sur un lit d'endives caramélisé et amandes torréfiées	15.00

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 maison farcis à la braisée de bœuf, raisin sec mariné au vins de pantelleria	28.00
Risotto Carnaroli au lime et son carpaccio de gambero rosso di Mazara parfumé à la menthe	36.00
Gnocchi frais de pommes de terre au taleggio, speck et crumble croquant au thym	26.00
Linguine crème de burrata à l'encre de seiche et vongole veraci	27.00



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 ilet de Saint-Pierre rôti, beurre passion chutney d'ananas au gingembre riz basmati et ses légumes(*)	38.00
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) Sauce : aux morilles maison Sauce : Beurre maison	39.50 8.50 4.00
T agliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, poêlée de bolets et crème de truffe blanche	48.00
S uprême de pintade rôtie, glacée au miel jus au thym pommes grenailles sautées et ses légumes	29.50
M édailles de filets mignons de porc aux morilles	37.50
T artare de bœuf du Chef Servi avec : beurre, pommes frites ou toasts	34.50
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
Parfait glacé aux marrons et son coulis de chocolat	11.00
Tarte tatin maison et sa glace tarte tatin	14.00
Moelleux au chocolat et sa boule de glace à la vanille	14.00
Trio gourmand maison du chef	13.00

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



CAMBIARE

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 la creme de truffe grana padano 18 mois et son œuf poché	25.00
G nocchi frais de pommes de terre au taleggio et spek et crumble croquant au thym	26.00

Plats

T entacules de poulpe rôties, sur un lit de pommes grenailles sautées vinaigrette de petits pois et crémeux de poivrons	39.50
S uprême de pintade rôtie glacée aux pruneaux, sauce au genièvre pommes grenailles sautées et ses légumes	29.50
R isotto carnaroli mantecato au mascarpone aus fruits de mer	29.00

Les Salades

Desserts

T iramisu maison	10.00
M ousse aux fruits de la passion et son crumble croquant	13.00
M oelleux au chocolat et sa boule de glace à la vanille	14.00
T rio gourmand maison du chef	14.00