



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

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

Pâtes fraîches et risotto

Pappardelle à la Genovese (viande de boeuf) sur un lit de fondue de provolone	29.00
Spaghettoni au ragoût de fruits de mer à l'encre de seiche, poêlées Noix de Saint Jacques	32.00
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 à la betterave rouge, noix et gorgonzola	25.00
Gnocchetti frais de pommesw de terre, lime et gambero rosso di Mazara del vallo	31.00



Au bord de l'eau

F ilet de thon rouge en croute de pain et pistache sur un lit de crème d'avocat, oignons de Tropea caramélisé, riz basmati	39.50
F ilets de daurade royale grillés, mousseline aux agrumes et safran 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)	39.50
Sauce : aux morilles maison	8.50
Sauce : Beurre maison	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, oignons rouge confite, jus corsé pommes grenailles sautées et ses légumes	29.50
M edaillons de filets mignon de porc bardé au speck, sauce à l'Amarone pommes grenailles sautées et ses légumes	37.00
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

T iramisu maison au caramel, revisité par lo Chef	12.00
C heesecake aux fruits rouges	12.50
S emifreddo aux noisettes, crumble de nougatine	13.50
T arte tatin maison et sa glace tarte tatin	14.00
M oelleux au chocolat et sa boule de glace à la vanille	14.00
T rio gourmand maison du chef	13.00

Nos coupes de glace

C oupe Danemark (glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly)	12.00
C afé glacé (glace au café, crème chantilly, café espresso)	13.00
P iña colada (Sorbet pinacolada, jus d'ananas et rhum)	14.00
L e Colonel (Sorbet citron et vodka)	14.00
L a Valaisanne (Sorbet abricot et abricotine)	14.00
L imoncello (Sorbet citron et limoncello)	14.00

Nos Glaces des Alpes: fraise, café, vanille, chocolat, pistache, glace tarte tatin, rhum raisins

Nos Sorbets : abricot, citron vert, pinacolada, pomme verte

La boule	4.30
Supplément chantilly	1.50



Suggestions du Chef

F oie gras maison mi-cuit et sa confiture aux oignons (entrée)	24.00
T rilogie de poivrons grillés au four et sa marinade, burrata à l'huile basilic (*)	19.50
T errine de sanglier et sa confiture aux figues saladine croquante(entrée)	16.00
P appardelle au ragoût de sanglier et bolets	29.00
C andele à la Genovese (viande de boeuf) sur un lit de fondue de provolone	29.00
S paghettoni au ragoût de fruits de mer à l'encre de seiche, poêlées Noix de Saint Jacques	32.00
R avioli farcis aux bolets à la creme de truffe	26.00
R avioli maison farcis à la braisée de bœuf raisin sec mariné au vins de pantelleria	28.00
S alade Les 2 Frères (Variation de salades, champignons de paris, dés de boeuf tièdes, crème de balsamique et grana padano	26.00

Viandes

S ouris d'agneau braisée, confit d'échalotes et pommes de terre grenailles sautées	42.00
M agret de canard sauce à l'oranges riz et légumes du marché	28.00

Suggestions Truffe blanche d'Alba

N oix de Saint Jacques poelées, sur un lit de crème d'épinards et mousse de stracciatella de burrata à la truffe (entrée)	32.00
T agliolini à la truffe	34.00
T agliolini à la truffe et poelées de Noix de Saint Jacques	39.00
R isotto carnaroli mantecato al mascarpone à la truffe	39.00
T artare de boeuf à la truffe	45.00