



Suggestions estivales

Vitello tonnato

Veau cuit à basse température
avec une sauce crémeuse au thon
Entrée 23.00 – Grande 39.00

Tartare de thon

Filet de thon frais, coupé à la main, douceur de mangue
fraîcheur du melon jaune et extrait de citron vert
Entrée 22.00 – Grande 38.00

Tartare de bœuf

Bœuf sélectionné, coupé à la main,
accompagné d'une salade fraîche de saison
Entrée 22.00 – Grande 38.00

Spaghettis rouges aux vongoles

Un contraste entre les saveurs acidulées des tomates
cherry et sucrées des tomates cerise jaunes,
créé harmonie et complexité dans ce plat
28.00

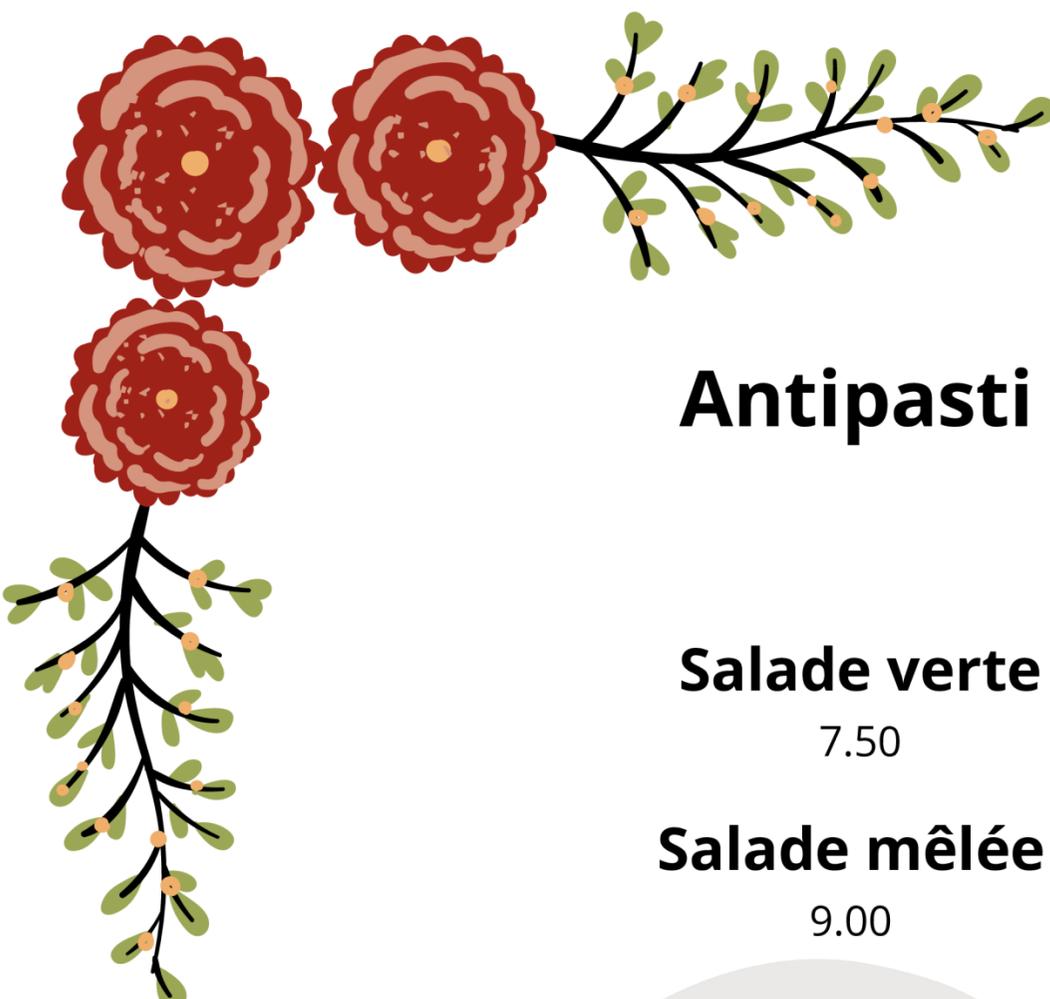
Scalopines de veau au citron

Tendres escalopes de veau à la sauce citronnée,
accompagnées de légumes de saison
et de pommes de terre au four
42.00

Babà au limoncello

garni d'une crème anglaise aux agrumes,
de cerises et d'un crumble croquant au citron
15.00





Antipasti

Salade verte

7.50

Salade mêlée

9.00

Sauce du chef :

(Huile d'olive, vinaigre, jus d'orange, moutarde, persil, curcuma, gingembre, poivre, sel & fleur de sureau)

Burrata

Avec tomates séchées & gouttes de basilic

Entrée 18.00

Antipasto C ça à l'italienne

Sélection de charcuteries italiennes et de fromages artisanaux & taralli des Pouilles à l'huile

Pour un minimum de 2 personnes p/p 17. 00

Antipasto C ça del mare

Tartare de saumon, tartare de thon, tartare de daurade & anchois marinés

Pour un minimum de 2 personnes p/p 21. 00





Primi

Pappardelle à la bolognaise

Avec viande de bœuf sélectionnée

24.00

Ravioli capresi avec stracciatella & gouttes de pesto

Mozzarella, parmesan, œufs, sauce tomate, tomates cerises & stracciatella et pesto

25.00

Risotto "Vialone Nano"

Avec cèpes & crumble de guanciale

27.00

Scialatielli parfumée au citron aux fruits de mer

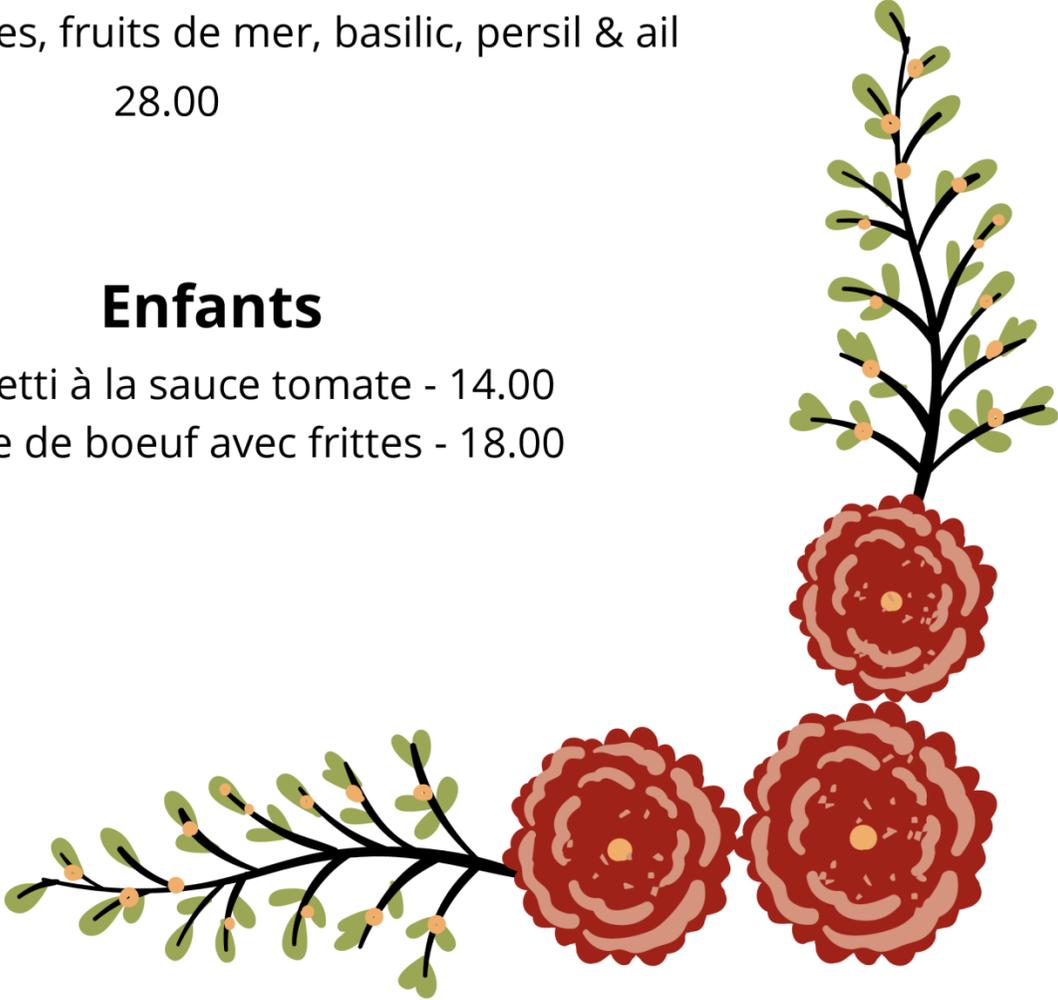
Tomates cerises, fruits de mer, basilic, persil & ail

28.00

Enfants

Spaghetti à la sauce tomate - 14.00

Paiarde de boeuf avec frites - 18.00





Secondi

Moules marinées

Huile, ail, vin blanc, basilic & persil, accompagnées de frites
28.00

Moules de Provence

Huile, ail, sauce tomate, tomates cerises, vin blanc, basilic & persil, accompagnées de frites
28.00

Frittura mixte

Calamars, crevettes et légumes, accompagnée d'une salade verte
36.00

Filet de daurade grillé

accompagné de pommes de terre au four & de légumes de saison
37.00

Filet de bœuf grillé

48.00

OU

Entrecôte de bœuf grillé

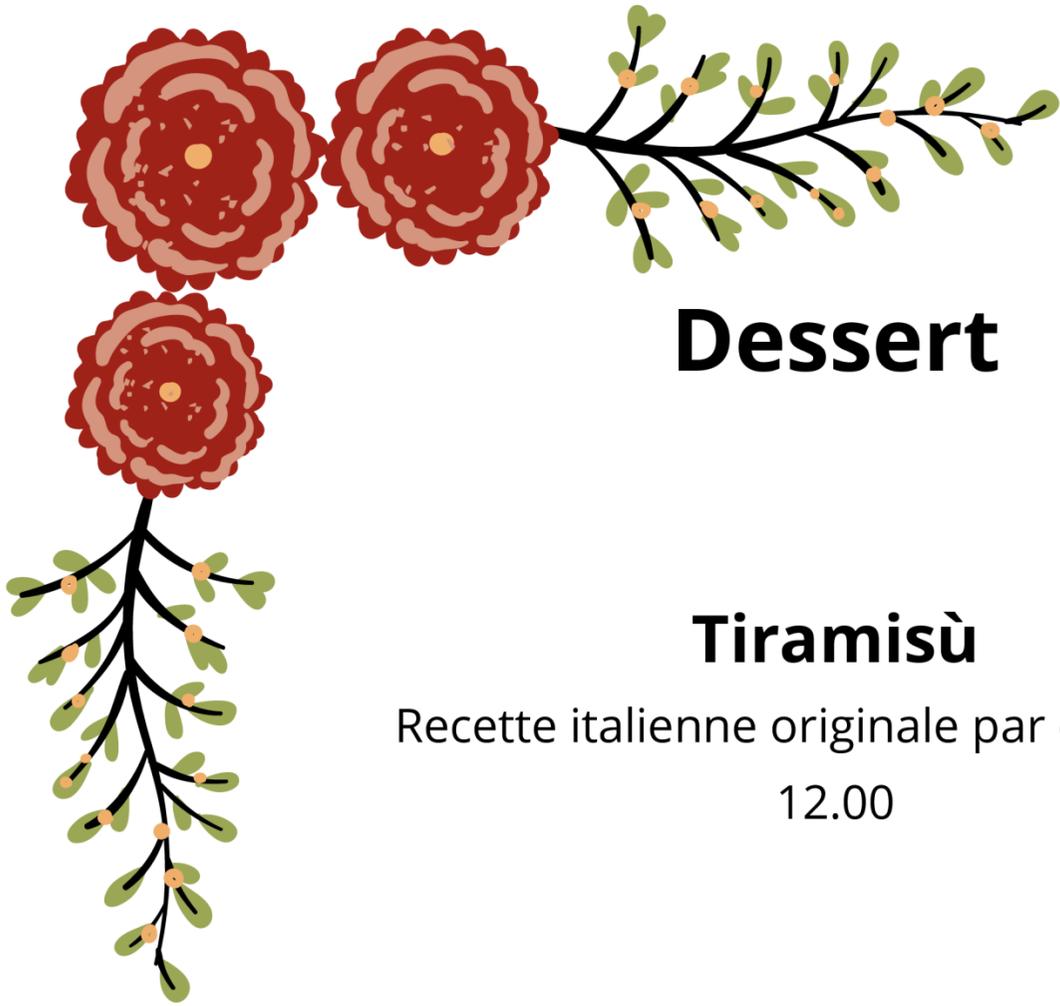
42.00

Avec sauce à choix

Café de Paris - 4.00
Sauce poivre vert - 5.00
Sauce aux bolets - 6.00

Accompagné de pommes de terre au four & de légumes de saison





Dessert

Tiramisù

Recette italienne originale par excellence

12.00

Mille feuille du chef

Pâte feuilletée, crème namelaka & baies sauvages

15.00

Moelleux au chocolat & noix de coco

Chocolat noir, crumble de biscuit & glace fior di latte

15.00

Sorbets

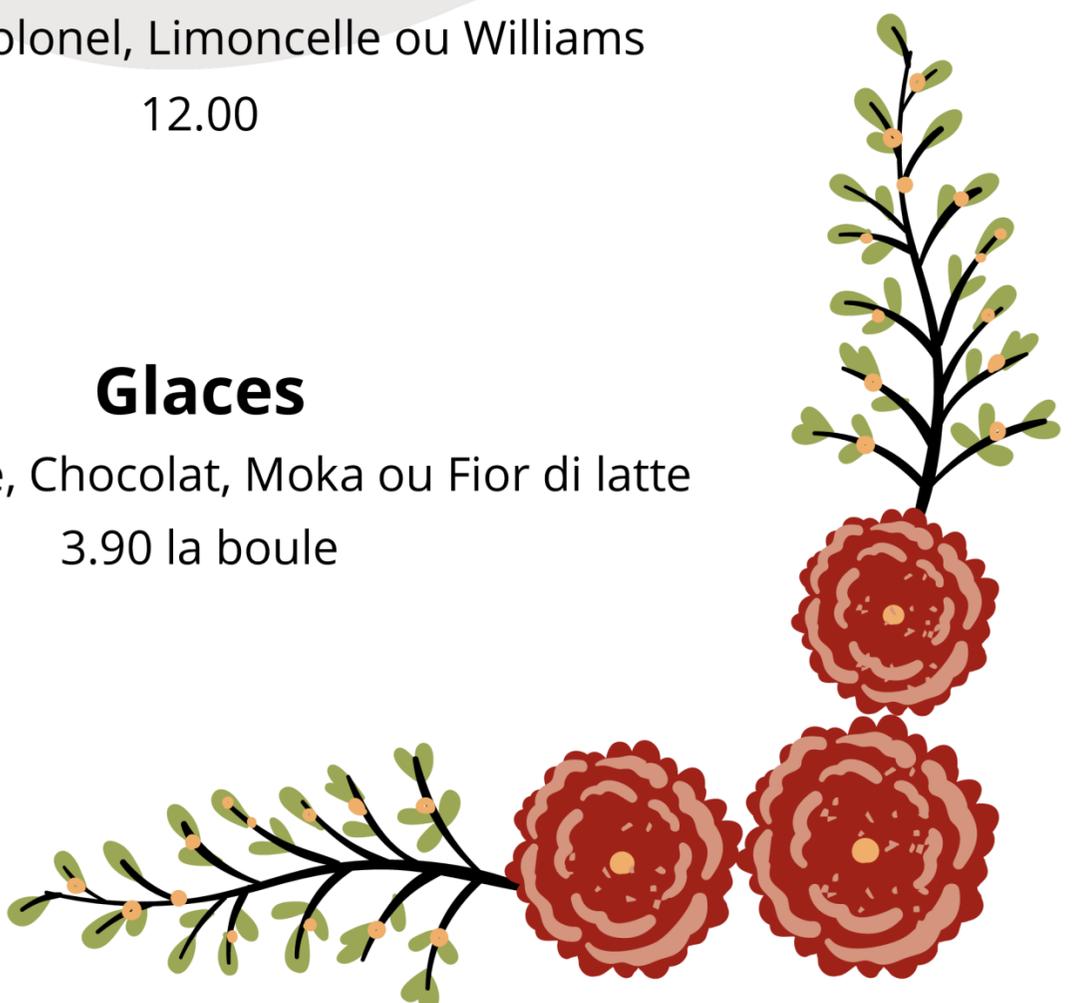
Valaisan, Colonel, Limoncelle ou Williams

12.00

Glaces

Vanille, Fraise, Chocolat, Moka ou Fior di latte

3.90 la boule



NOS 3/8 DU MOMENT



FENDANT

CAVE LA MADELEINE - VÉTROZ

16.00

FENDANT

CAVE ANGELUS - SAVIÈSE

16.00

FENDANT

CAVE BIOLLAZ - CHAMOSON

16.00



ROSÉ SYRÉE - AOC VALAIS

CAVE ARDÉVAZ SA - FAMILLE BOVEN - CHAMOSON

18.00

COKTAILS

APÉROL SPRITZ

APÉROL 4CL, PROSECCO, EAU GAZEUSE,
RONDELLE D'ORANGE

9.00

HUGO

PROSECCO, SIROP FLEUR DE SUREAU,
MENTHE, LIME, EAU GAZEUSE

9.00

MOJITO

RHUM 4CL, LIME, MENTHE, SUCRE
ROUX, EAU GAZEUSE

12.00

CAÏPIRINHA

CACHAÇA 4CL, LIME, SUCRE BLANC

12.00

LA MADELEINE

COINTREAU 2CL, AMARETTO 2CL,
JUS D'ANANAS

12.00

C ÇA

CAMPARI 4CL, JUS D'ORANGE, SERVI
AVEC 1DL DE CHAMPAGNE

22.00

GINS

BOMBAY SAPHIR, 4CL

ACOMPAGNÉ DE CTIRON VERT, POIVRE
ET TONIC

12.00

HENDRICKS, 4CL

ACOMPAGNÉ DE CTIRON
ET TONIC

12.00

MONKEY 47, 4CL

ACOMPAGNÉ DE TROIS
AGRUMES ET TONIC

12.00

MALFY ROSA, 4CL

ACOMPAGNÉ DE PAMPLEMOUSSE,
ROMARIN ET TONIC

12.00