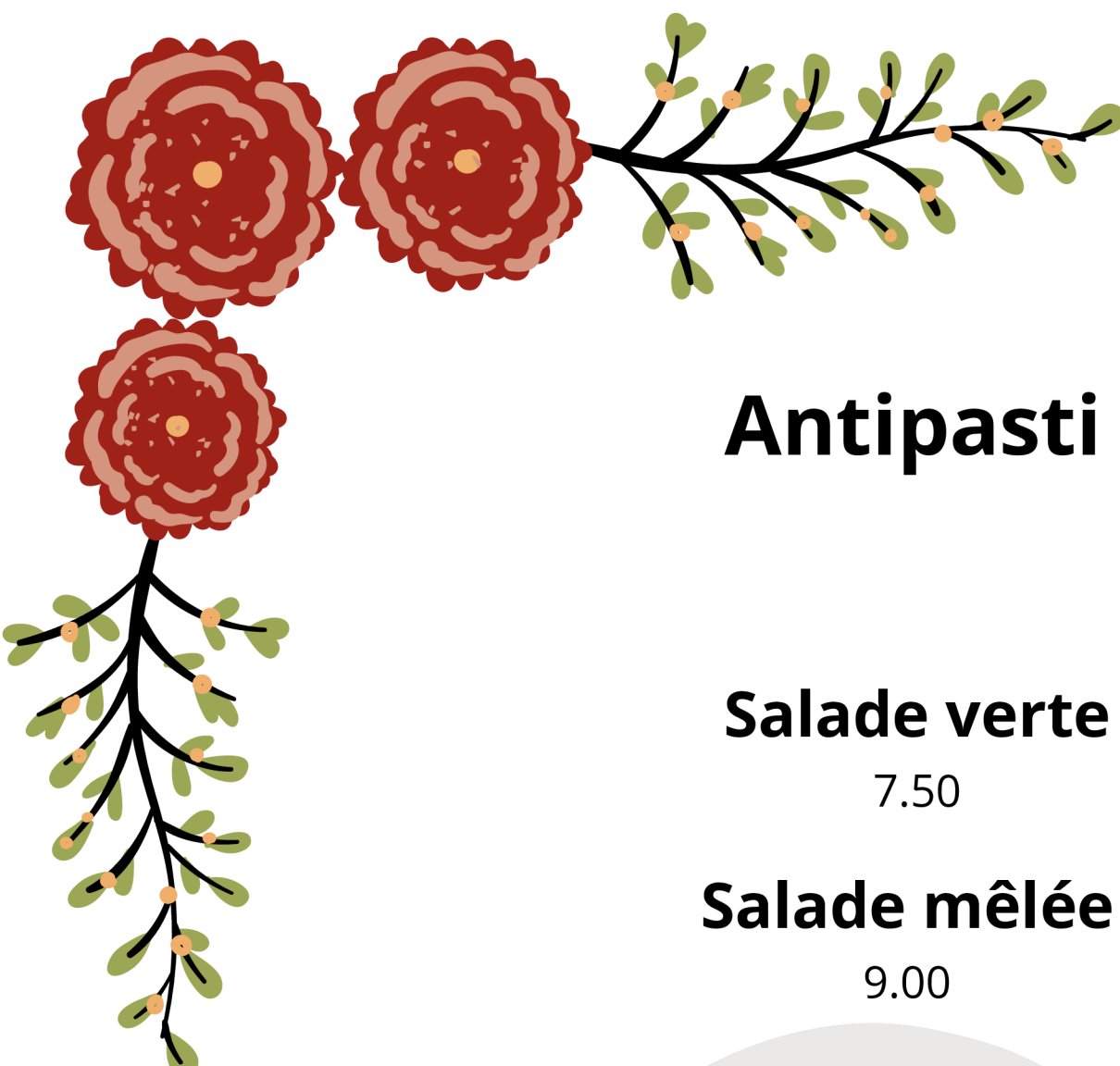




Antipasti

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

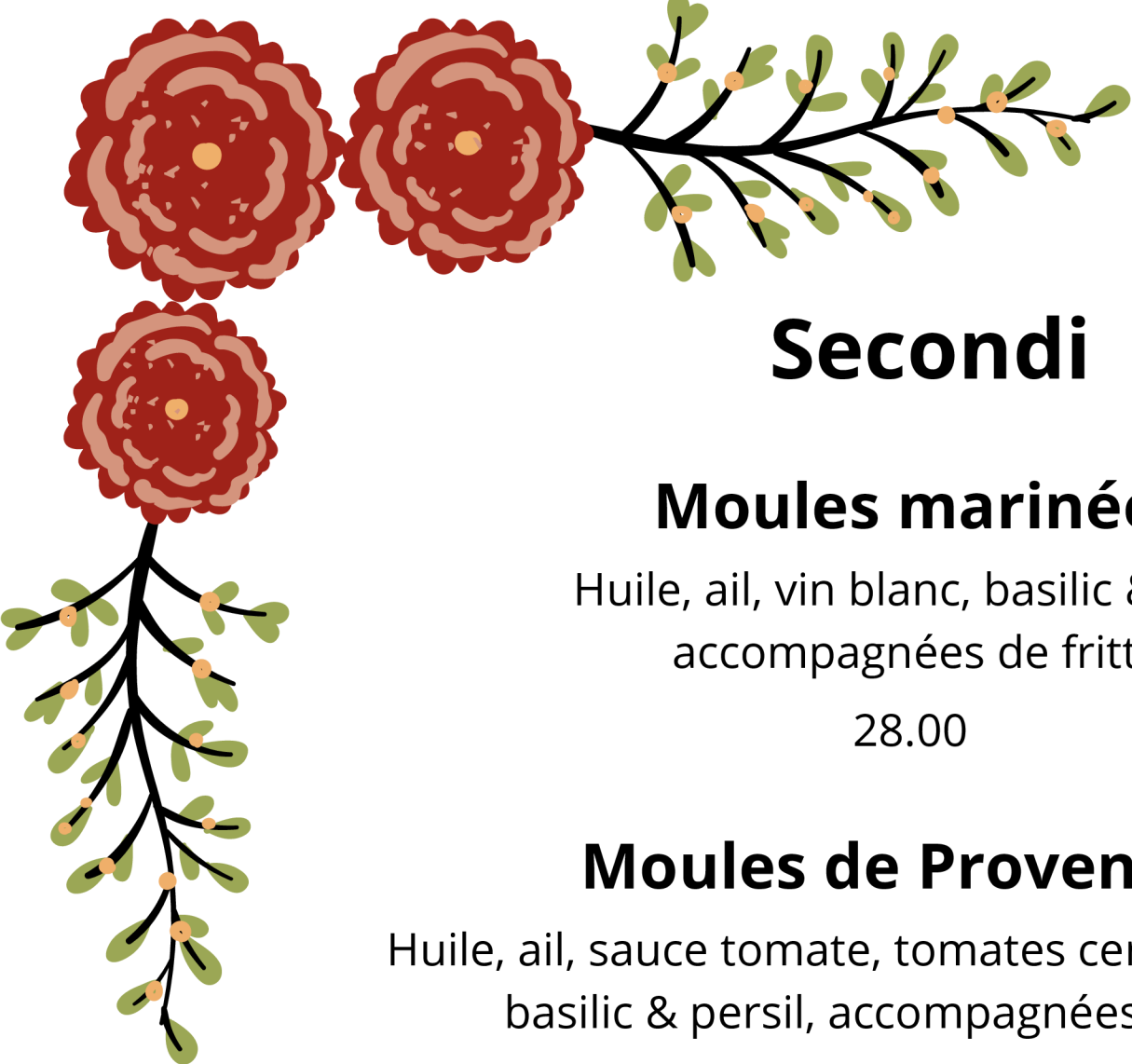
Pour un minimum de 2 personnes p/p 17. 00

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





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

Entrecôte de bœuf grillée

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





Propositions de Menu

Menu 1

Burrata

Avec tomates séchées & gouttes de basilic

Risotto "Vialone Nano"

Avec bolets & crumble de guanciale

Sorbet à la mangue

48.00

Menu 2

Ravioli capresi avec stracciatella & gouttes de pesto

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

Entrecôte de boeuf ou Filet de daurade grillé

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

Tiramisù

Recette italienne originale par excellence

58.00

Menu 3

Parmigiana d'aubergines

Aubergines, sauce tomate, basilic, parmesan et mozzarella

Filet de boeuf grillé

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

Mille feuille du chef

Pâte feuilletée, crème namelaka & baies sauvages

69.00



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