BAR · RESTAURANT

LA GRAPPE D'OR

DEPUIS 1954

Printemps 2025

Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne	9.-
Tomates colorées, huile d'olive parfumée à la lavande ricotta fraîche, pignons de pin et miel de fleurs	18.-
Salade printanière aux artichauts petits pois, jambon de Parme et pecorino de Sardaigne	21.-
Carpaccio de poulpe, mayonnaise maison à la tomate salicorne, olives taggiasche et croûtons dorés	24.-
Gâteau de crabe, avocat et thon rouge riz vénéré et sauce au miso	24.-
Asperges blanches servies tièdes beignets de fleurs de courgettes sauce bénédictine au lime	28.-
Antipasti à partager dès 2 personnes	22.-/personne

Pâtes

	entrée	plat
Agnolotti à la piémontaise jus à la sauge et parmesan	20.-	28.-
Paccheri napolitain, sauce crémeuse aux champignons fricassée de morilles, asperges vertes et blanches	28.-	40.-
Tortelli farcis à la stracciatella et au poivre noir sauce tomate maison au basilic et à l'huile d'olive	22.-	32.-
Maccheroncini au pesto genovese saucisse piquante de Calabre grillée et parmesan	24.-	36.-

Viandes

Demi-poulet suisse rôti à la broche de la cuisine jus de volaille à l'estragon pommes de terre rissolées et mélange de légumes de saison	44.-
Filets mignons de cochon rôti avec du thym sauce aux morilles macaroni au lard et pousses d'épinards	48.-
Médaillon de filet de bœuf grillé à l'huile d'olive sauce au poivre pizzicati farcis au bœuf braisé et asperges blanches	56.-
Filet de veau rôti en cocotte à la sauge beurre café de Paris maison risotto carnaroli au parmesan et légumes du marché	56.-
Tartare de bœuf aux morilles légumes croquants du Printemps pain grillé et frites fraîches	45.-

Poissons

Filet de bar rôti au citron et au romarin 50.-
pesto rouge à l'huile d'olive
pommes de terre et aubergines grillées

Beignets de filets de perche 45.-
sauce tartare aux anchois
frites fraîches et saladine du marché

Fromages et Desserts

Sélection de fromages de chez Monsieur André Macheret 18.-

La profiterole au chocolat noir Mahoé 76% 18.-
crème mascarpone au cacao et glace à la vanille

Tiramisù 16.-

Tarte fine aux amandes 16.-
fruits rouges et crème battue à la vanille

Le cookie maison à la framboise 14.-
cuit à la minute, crème glacée fior di latte

Coupe glacée macchiato de la Grappe 14.-

Affogato, à choix 9.-

Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux

vanille	citron	Colonel	12.-
chocolat	abricot	Valaisan	12.-
fior di latte	mandarine	Général	12.-
bacio	mangue		
noisette			

4.50 par parfum

Desserts cocktails & Grappa 2cl

Espresso Martini *Vodka, liqueur de café, espresso, sirop d'orgeat*	18.-
Amaretto Sour *Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop de sureau*	18.-

Grappa Nonino Antica	7.-
Grappa Gagliole	9.-
Grappa San Leonardo bianco	9.-
Grappa Varda müllerthurgau	9.-
Grappa Berta Elisi	9.-
Grappa Berta Roccanivo	15.-
Grappa Barbaresco cask	16.-
Grappa Barolo cask	16.

Nous remercions notre clientèle de se renseigner auprès du personnel en cas d'allergies

La suggestion du Chef Théotime Bioret à midi pour la semaine à midi

du 13 au 16 mai

Tortiglioni à la pancetta grillée
champignons de Paris rôtis et oignons nouveaux 28.-

du 20 au 23 mai

Parisienne de bœuf grillée, sauce béarnaise
frites fraîches, tomates et roquette 38.-

du 27 au 30 mai

Risotto carnaroli à la marinière
sauce au safran et petits légumes du Printemps 28.-

du 3 au 6 juin

Filet de truite rose du Jura, sauce champagne
écrasée de pommes de terre et poireaux à l'aneth 34.-

du 10 au 13 juin

Linguine aux chanterelles fraîches
huile d'olive, mélange d'herbes et parmesan 30.-

Apéro du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

Assiette de viande séchée et lamelles de Bagnes 24.-

Sélection de viandes froides et fromages 26.-