

BAR - RESTAURANT

LA GRAPPE D'OR

DEPUIS 1954

Été 2025

Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne	9.-
Tarte fine à la tomate au thym et au basilic burratina crémeuse, miel et huile d'olive vierge	26.-
Carpaccio d'espadon fumé et aromatisé au citron vert amandes grillées, cresson et petits radis	24.-
Fines tranches de filet de bœuf cru, huile d'olive taggiasche oignons rouges caramélisés et beignets d'artichauts	28.-
Tomates d'Été, pêches jaune rôties au romarin salade de courgette et féta grecque	18.-
Vitello tonnato, sauce onctueuse au thon et aux câpres saladine mimosa	22.-/38.-
<i>servi en plat avec des frites fraîches</i>	
Antipasti à partager dès 2 personnes	22.-/personne



Pâtes		
	entrée	plat
Agnolotti à la piémontaise jus à la sauge et parmesan	20.-	28.-
Tagliatelles fraîches aux chanterelles d'Été éclats de noisettes grillées et mélanges d'herbes	22.-	32.-
Spaghetti cuisinés aux vongole huile d'olive, ail et persil italien	26.-	40.-
Paccheri rigate, fricassée de poulpe grillé au lime sauce crustacé légèrement tomates et parfum d'origan	24.-	36.-

Viandes		
Demi-poulet suisse rôti à la broche de la cuisine jus au thym et au citron gnocchi à la tomate et brocoletti à l'italienne		42.-
Filet de cochon rôti au poivre noir sauce aïoli maison croustillant de pommes de terre à la provençale		46.-
Filet de bœuf comme une tagliata pesto rouge et vert frites fraîches, rucola et parmesan		58.-
Minute de veau à l'estragon et aux chanterelles sauce crémeuse aux champignons feuilleté au beurre et courgettes d'Été		48.-
Tartare de bœuf assaisonné à l'italienne frites fraîches et pain grillé		40.-



Poissons

Filet de bar rôti côté peau à l'huile d'olive compoté de tomate à la puttanesca écrasée de pommes de terre et roquette	52.-
Calamar rôti à l'ail et au herbes vierge de tomates au citron pommes de terre grillées et légumes provençaux	46.-

Apéro du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

Calamar à la romaine, mayonnaise au citron vert 18.-

Assiette de viande séchée 26.-

Sélection de charcuteries italiennes
pecorino et parmesan 18 mois 28.-

La boîte de sardines à partager
pain grillé et beurre 14.-

Fromages et Desserts

Sélection de fromages de chez Monsieur André Macheret	18.-
La petite profiterole au chocolat noir Mahoé 76% crème mascarpone au cacao et glace à la vanille	15.-
Tiramisù-Martini au parfum de pistache	14.-
Abricots rôti au romarin, opaline ricola crèmeux à la verveine et granola	14.-
Mousse légère à la fraise, biscuit génoise amandes grillées et meringue maison	14.-
Coupe glacée de la Grappe, crème glacée fior di latte fruits rouge de saison et sablé au chocolat blanc	14.-



Affogato, à choix	9.-
-------------------	-----

Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux

vanille	citron	Colonel	12.-
chocolat	abricot	Valaisan	12.-
fior di latte	framboise	Général	12.-
bacio	mangue		
mokka			

4.50 par parfum

Desserts cocktails & Grappa 2cl

Espresso Martini	18.-	Grappa Nonino Antica	7.-
<i>Vodka, liqueur de café, espresso,</i>		Grappa Gagliole	9.-
<i>sirop d'orgeat</i>		Grappa San Leonardo bianco	9.-
		Grappa Varda müllerthurgau	9.-
Amaretto Sour	18.-	Grappa Berta Elisi	9.-
<i>Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop</i>		Grappa Berta Roccanivo	15.-
<i>de sureau</i>		Grappa Barbaresco cask	16.-
		Grappa Barolo cask	16.-

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



**Les suggestions du Chef Théotime Bioret à midi
pour la semaine à midi**

du 10 au 13 juin

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

du 17 au 20 juin

Filet de maigre label rouge corse rôti avec du citron
tian de légumes provençaux et feuilleté croustillant 36.-

Paccheri à l'amatriciana

sauce tomate, oignons confits et poitrine de cochon grillée 30.-

du 24 au 27 juin

Kefta d'agneau et de bœuf aux épices de méditerranée
boulgour à la tomate et labneh au cumin 34.-

Pappardelle citron-roquette

gambas sautées au pili pili 34.-

du 1 au 4 juillet

Tartare de saumon d'Ecosse au gingembre et au pamplemousse
pain de seigle au beurre et salade croquante de légumes 30.-

Panciotti farcis aux chanterelles

brocoletti à l'huile d'olive et parmesan 32.-

du 8 au 11 juillet

Fines tranches de cochon panées comme une milanaise
pommes de terre au four et salade de tomate et d'oignons 32.-

Spaghetti aglio, olio et peperoncino

concassée de roquette et copeaux de parmesan 28.-

