
Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne 🍃	9.-
Aubergine grillée et courgette croquante crèmeux de feta, roquette et pignons de pin 🍃	20.-
Bruschetta de tomates à l'huile d'olive jambon ibérico bellota et basilic	28.-
Carpaccio de poulpe au citron vert tomates confites, olives taggiasche et roquette	26.-
Vitello tonnato, sauce au thon et aux câpres œufs mimosa et paprika fumé servi avec des frites fraîches en plat	22.-/38.-
Tartare de bœuf aux chanterelles d'été huile de noisette, vinaigre de Xérès et ciboulette servi avec des frites fraîches en plat	24.-/40.-
Antipasti à partager dès 2 personnes	22.-/personne

Pâtes et Risotto

	entrée	plat
Ravioli farcis au veau beurre à la sauge, pignons de pin et parmesan	24.-	36.-
Tortelli farcis à la stracciatella, pistaches salées grillées coulis de tomates au basilic et piment d'Espelette 🍃	26.-	38.-
Tagliolini aux chanterelles fraîches d'été courgettes du jardin, noisettes du Piémont et parmesan	26.-	38.-
Paccheri rigato, tentacules de poulpe grillés à l'ail sauce crustacés safranée et roquette à l'huile d'olive	28.-	40.-
Risotto carnaroli à la cacio et pepe pecorino romano, mascarpone et poivre de la Vallemaggia	26.-	38.-



Viandes

Demi-poulet suisse rôti à la broche de la cuisine jus de viande au citron et au thym pommes de terre confites au four, piment et oignons nouveaux	42.-
Côte de cochon rôtie au sautoir sauce aux chanterelles macaroni gratinés au lard et courgette d'été	45.-
Filet d'agneau cuit rosé, croûte aux herbes aromatiques jus à la diable pommes de terre écrasées et artichauts snackés à la plancha	48.-
Entrecôte de bœuf double cuite pour deux personnes sauce béarnaise frites fraîches et légumes d'été cuisinés à l'huile d'olive	58.-/pers.

Poissons

Filet de bar rôti sur la peau pesto rouge au romarin pommes de terre fondantes et aubergines grillées	48.-
Filets de perches import poêlés meunière sauce tartare maison à l'estragon frites fraîches et légumes retour du marché	45.-

Apéro du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

Assiette de viande séchée et flûtes au sel 28.-

Planchette transalpine 30.-

Calamars à la romaine mayonnaise au citron vert 19.-

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



Fromages et Desserts

Notre sélection de fromages de chez Monsieur André Macheret	18.-		
La profiterole au chocolat noir Mahoé 76% crème mascarpone au cacao et glace vanille	18.-		
Tiramisù-martini à la pistache	16.-		
Biscuit breton, crème légère à la vanille myrtilles au sucre	18.-		
La coupe de la Grappe, crème glacée fior di latte abricots rôtis à la lavande et noisettes caramélisées	15.-		
Affogato, à choix	9.-		
Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux			
vanille	citron	Colonel	12.-
chocolat	abricot	Valaisan	12.-
fior di latte	mangue	Général	12.-
bacio			
mokka	parfum du moment		
	4.50 par parfum		
Espresso Martini	18.-	Amaretto Sour	18.-
<i>Vodka Vanilia, liqueur de café, espresso, sirop d'vanille</i>		<i>Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop de sureau</i>	

