
Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne 🌿	9.-
Salade d'automne, vinaigrette à l'huile de noisette betteraves confites, châtaignes et poires caramélisées 🌿	22.-
Carpaccio de cerf roulé à la moutarde et aux herbes compotée de pommes granny et huile d'olive Fonterutoli	28.-
Terrine de chamois maison pickles de légumes et champignons marinés	26.-
Tartare de thon rouge assaisonné au miso sauce froide de poireaux et pommes de terre	28.-
Moscardini sautés à la livournaise sauce crustacés au basilic et croûtons de pain noir	24.-
Antipasti à partager dès 2 personnes	22.-/personne

Pâtes

	entrée	plat
Ravioli farcis au veau, beurre à la sauge pignons de pin et parmesan	24.-	36.-
Cappellacci farcis à la polenta et au chevreuil crème de céleri rôti au four à l'huile d'olive	26.-	38.-
Paccheri rigate à la crème de champignons fricassée de bolets à l'ail et au persil italien	28.-	40.-
Fettuccine, bolognaise blanche confite au thym légumes Grand-Mère et râpée de parmesan	24.-	36.-



Viandes

Demi-poulet suisse rôti à la broche de la cuisine réduction cognac-moutarde pommes mousseline et légumes de saison	42.-
Filet de cerf de France aux épices de chasse jus de gibier au poivre vert feuilleté forestier et gnocchi maison au potimarron	52.-
Noisette de chevreuil juste snackée à la plancha sauce grand veneur de la Grappe légumes et fruits d'automne, spätzli à la minute	58.-
Sauté minute de chevreuil à la vénitienne sauce « façon » civet cromesquis de polenta et légumes de la chasse	48.-
Médailillon de filet de bœuf rôti sauce aux champignons pommes mousseline et légumes du marché	58.-
Tartare de bœuf aux bolets saladine automnale toast de pain de mie du boulanger, frites fraîches	44.-

Poissons

Filet d'omble étuvé au vieux Dézaley jus de cuisson monté au beurre citronné ravioli à la courge et pleurotes rôties	48.-
Filet de sole cuit meunière sauce au curry et au lait de coco riz sauté, poireaux et pakchoi	52.-



Fromages et Desserts

Notre sélection de fromages de chez Monsieur André Macheret 18.-

Le chou Paris-Milan, crème pralinée 18.-
chocolat fondant, et noisette du Piémont caramélisées

Tiramisù parfumé à la fève tonka et liqueur de café 16.-

Fondant au chocolat noir 18.-
sauce à la pistache et crème glacée fior di latte

La coupe de la Grappe, crème glacée à la vanille 15.-
poires caramélisées et cookie chocolat

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.-

*Vodka Vanilia, liqueur de café,
espresso, sirop d'vanille*

Amaretto Sour 18.-

*Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop
de surea*

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



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.-

Les suggestions du Chef Théotime Bioret à midi pour la semaine

du 22 au 25 septembre

Poitrine de cochon de l'Etivaz grillée aux herbes
polenta crémeuse à la moutarde et salade de choux blanc 34.-

Agnolotti à la piémontaise, jus à la sauge
parmesan et huile d'olive 32.-

du 29 septembre au 2 octobre

Filet de lieu jaune rôti, sauce armoricaine
riz noir aux légumes et pack Choi à l'italienne 38.-

Spaghetti aglio olio e peperoncino
rucola et parmesan 30.-

du 6 au 9 octobre

Cordon bleu de porc au chorizo et au gruyère
pappardelle et sauce tomate maison 36.-

Fusilli aux champignons et oignons nouveaux
beurre à la sauge et parmesan 32.-

du 13 au 16 octobre

Tartare de thon rouge, échalotes et ciboulette
chair de crabe au miso et focaccia grillée 38.-

Rigatoni à la crème de tomate
chair à saucisse grillée au fenouil 32.-

