



LA CARTE



OUVERT DE 12H00 À 14H00 ET 19H00 À 22H00



FAIT MAISON

Selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande de consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slowfood, les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine.

ALLERGÈNE

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer les allergies et / ou des intolérances



POUR BIEN COMMENCER ...



PARMIGIANA D'AUBERGINES

Mille-Feuilles d'Aubergines, Tomates et Mozzarella
Cuit & Servi en Cocote

22.-



CAPRESE DE BUFFLON

Carpaccio de Tomates & Mozzarella de Bufflon AOP
Huile à l'Origan & Basilic

22.-

ARTICHAUTS & BOULE DE RICOTTA

Artichauts à l'Huile & Ricotta Croquante

24.-

BISQUE DE GAMBAS

Gambas Poêlées, Edamame, Wakame & Pousses de Soja
Sauce de Crustacés

24.-

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Tomates Séchées, Pignons & Burrata à la Truffe

36.-

La provenance de nos Poissons / Crustacés : Amérique, Sud-Africains / Poissons et coquillages : Islande, France, Italie.
La provenance de nos viandes : Veau : France, Suisse / Canard : France / Bœuf : Suisse, Uruguay, Allemagne, Italie / Poulet : Suisse, France.

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA. Prices are in CHF and include VAT and service charges.



SAVEURS ESTIVALES . . .



SALADE ESTIVALE

Salade Mixte, Tomates Séchées, Olives Noires, Abricots & Noix

22.-

SALADE DE CHÈVRE CROUSTILLANTE

Salade Mêlée, Pain de Seigle & Fromage de Chèvre Croquant

24.-

SALADE CAESAR

Salade Verte, Croûtons, Parmesan, Anchois & Suprême de Poulet Grillé
Sauce Caesar

24.-

POKE BOWL AU THON

Quinoa, Concombres, Carottes, Soja & Thon
Sauce Orientale

28.-

La provenance de nos Poissons / Crustacés : Amérique, Sud-Africains / Poissons et coquillages : Islande, France, Italie.
La provenance de nos viandes : Veau : France, Suisse / Canard : France / Bœuf : Suisse, Uruguay, Allemagne, Italie / Poulet : Suisse, France.

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA. Prices are in CHF and include VAT and service charges.



PASTE, RAVIOLI & RISOTTO

« NOTRE AMOUR, NOTRE PASSION EN SUIVANT NOS TRADITIONS »

PACCHERI FRAIS AU SCARPARIELLO

Tomates Cerises, Parmesan, Basilic

26.-

RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS

Sauce au Beurre & Sauge
Eclats de Parmesan

28.-

TAGLIATELLE AUX BOLETS

Huile aux herbes & Nuage de Parmesan

28.-

SPAGHETTONI AU VONGOLES

Le Classic Spaghetti au Vongoles
Ail, Huile & Persil

32.-

TAGLIOLINI CITRON

Taglioni, Citron & Bottarga de Mulet

30.-

RISOTTO DU PÊCHEUR

Poulpe, Calamars, Crevettes & Moules

34.-



Signature du Chef
Luis Antonio Faiella

TAGLIOLINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Taglioni, Sauce & Lamelles de Truffe Noire

36.-

La provenance de nos Poissons / Crustacés : Amérique, Sud-Africains / Poissons et coquillages : Islande, France, Italie.
La provenance de nos viandes : Veau : France, Suisse / Canard : France / Bœuf : Suisse, Uruguay, Allemagne, Italie / Poulet : Suisse, France.

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA. Prices are in CHF and include VAT and service charges.



TENTATION DE LA MER...



QUEUES DE LANGOUSTE À LA PLANCHA

Algues Bio Sautées, Petite Burrata des Pouilles
Sauce Lait de Coco & Galanga



54.-

TATAKI DE THON MI-CUIT

Riz Noir, Légumes au Sésame
Sauce Soja

45.-

PAVÉ DE LOUP DE MER « ACQUA PAZZA »

Selon la Tradition Napolitaine, Ail, Huile, Vin Blanc & Persil
Bruschetta & Légumes Sautés

42.-

SERVICE SUR GUÉRIDON, EXCLUSIVEMENT POUR VOUS !

LOUP DE MER EN VESTE DE SEL

Composition de Légumes Beurre & Poivre
Brochette de Pommes de Terre au Four
Sauce Hollandaise

Environ 1,2kg, Servi Pour 2 Personnes
(30 minutes de préparation)

60.- PAR PERSONNE

La provenance de nos Poissons / Crustacés : Amérique, Sud-Africains / Poissons et coquillages : Islande, France, Italie.
La provenance de nos viandes : Veau : France, Suisse / Canard : France / Bœuf : Suisse, Uruguay, Allemagne, Italie / Poulet : Suisse, France.

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA. Prices are in CHF and include VAT and service charges.



ET POURQUOI PAS LE CADRE ET SA VIANDE ?

BROCHETTE DE POULET PANNÉ

Roquette, Tomates Cerises & Frites
Sauce à la Moutarde Ancienne

42.-

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Quiche au Fromage & Epinards
Sauce & Lamelles de Truffe Noire

52.-

LE Tournedos de Bœuf Grillé

Galette de Pommes de Terre & Provolone
Pousses d'Épinard & Réduction de Merlot 100%

49.-

LE TARTARE DE Bœuf 180 gr

Accompagné d'une Salade Mêlée & Frites

60.-

CÔTE DE Bœuf Fiorentina

PRÉPARÉE À VOTRE TABLE

Cornet d'Oignons, Frites & Sauce Béarnaise
Environ 1,2kg pour 2 personnes

80.- PAR PERSONNE



Signature du Chef
Luis Antonio Faiella

La provenance de nos Poissons / Crustacés : Amérique, Sud-Africains / Poissons et coquillages : Islande, France, Italie.
La provenance de nos viandes : Veau : France, Suisse / Canard : France / Bœuf : Suisse, Uruguay, Allemagne, Italie / Poulet : Suisse, France.

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA. Prices are in CHF and include VAT and service charges.



« LE CADRE » GOURMAND

CAFÉ GOURMAND

Mignardises & Verrine de Tiramisù

16.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT & POIRE

Crumble de Meringues & Glace Vanille
(10 Minutes de Cuisson)

19.-

IL CAPPUCCINO ...

Mousse de Lait au Siphon
Granité au Café & Pain Brioché Chaud



21.-

PANNA COTTA AUX FRUIT DE LA PASSION

16.-

SOUPE D'ABRICOTS CHAUDS

Amandes & Pain Brioché

20.-

SÉLECTION DE FROMAGES

Grissini & Confitures Maison

18.-

GLACES & SORBETS

Parfum Selon nos Disponibilités

5.- PAR BOULE



EAU

	37,5 CL	75 CL
Sembrancher (Gaz)	5.-	9.-
Sembrancher (Plate)	5.-	9.-

NOS SOFT DRINKS

Coca-cola, Coca Zero	33 cl	6.-
Fanta	33 cl	6.-
Limonade	33 cl	6.-
Rivella Rouge, Blue	33 cl	6.-
Jus de Pomme, Ramseier	33 cl	6.-
Thé Froid Pêche, Citron	33 cl	6.-

BOISSONS CHAUDS

Café, Espresso	5.-
Renversé, cappuccino	6.-
Double Espresso	6.-
Sélection de Thé & Infusions	6.-
Chocolat Chaud / Froid	6.-
Café Viennois	8.-

NOS BIÈRES

<u>PRESSIONS</u>	<u>25 CL</u>	<u>30 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>BOUTEILLES</u>	<u>33 CL</u>
La Valaisanne spécial		6.-	10.-	Candide, Bière Blanche	9.-
Grimbergen blanche	6.-		10.-	Febris, Bière Ambrée	9.-
Bière de saison	6.-		10.-	DXV, Bière d'Abbaye Triple	9.-
				Bière Sans Alcool	7.-

LES CHAMPAGNES

	COUPE	75 CL	150 CL
Laurent Perrier La Cuvée	18.-	99.-	190.-
Laurent Perrier Brut Rosé	23.-	155.-	280.-
Laurent Perrier Blanc de Blanc Brut Nature		165.-	
Laurent Perrier Grand Siècle Itération		220.-	430.-
Laurent Perrier Alexandra Rosé		350.-	
Laurent Perrier Harmony Demi-Sec		95.-	

LES ROSÉS

		1 DL	75 CL	150 CL
Merops	Jean-Louis Mathieu (VS)	5.-	39.-	
Rosé di una Notte	Ronchi Boaggi (Tessin)	5.-	39.-	
Dahu Frisé (Pétillant)	Les Celliers de Sion (VS)	7.-	45.-	
Rosé de Gamaret de Peissy Genève AOC	Les Perrières Rochaix & Schwarz		39.-	

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA.
Prices are in CHF and include VAT and service



LES BLANCS AU VERRE

Fendant Mathieu	Jean Louis Mathieu (VS)	1DL
Johannisberg Maître de Chais	Provins (VS)	6.-
Petite Arvine	Les Celliers de Sion (VS)	8.-
Heida	Les Celliers de Sion (VS)	8.-
Super B (Merlot, Chardonnay)	Ronchi Boaggi (Tessin)	9.-
		11.-

LES VINS BLANCS

<u>FENDANT</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Sans Culotte	Les Celliers de Sion (VS)			35.-	
Jean Louis Mathieu	Domaine Mathieu (VS)			35.-	
<u>JOHANNISBERG</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
St-Eloi	Les Celliers de Sion (VS)		35.-		
Mathieu	Jean Louis Mathieu (VS)			39.-	
Goutte d'Or	Les Celliers de Sion (VS)			42.-	
Johannisberg Maître de Chais	Provins (VS)			49.-	
<u>PETITE ARVINE</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Bonvin	Les Celliers de Sion (VS)	35.-		52.-	
Mathieu	Jean Louis Mathieu (VS)			59.-	
Altimus	Domaine Chevaliers (VS)			85.-	
Frédéric Zufferey	Domaine Clos de Géronde (VS)			62.-	
<u>HEIDA</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Bonvin	Les Celliers de Sion (VS)			62.-	
Maître de Chais	Provins (VS)			69.-	
<u>CHARDONNAY</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Milla (Chardonnay Barrique)	Ronchi Biaggi (TI)			49.-	
<u>HUMAGNE BLANC</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Frédéric Zufferey	Domaine Clos de Géronde (VS)		35.-		
<u>VIOGNIER</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Varone	Les Celliers de Sion (VS)			52.-	
Frédéric Zufferey	Domaine Clos de Géronde (VS)			59.-	
Les Chevaliers	Domaine Chevaliers, Salgesch (VS)			89.-	
<u>SAUVIGNON BLANC</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Mathieu	Jean Louis Mathieu (VS)			69.-	

LES ASSEMBLAGES

		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Merlot Blanc AOC	Maison Gillard (VS)			65.-	
St Raphael (Barrique)	Maison Gillard (VS)			79.-	
Sherpa Blanc	Domaine Chevaliers, Salgesch (VS)			59.-	
Château Conthey (Sauvignon Blanc & Chardonnay)	Les Celliers de Sion (VS)			55.-	
Plan Loggier (Pinot Blanc, Sylvanner & Heida)	Les Celliers de Sion (VS)			52.-	
Clos de Tsampèro	Joël Briguët, La Romaine (VS)			150.-	
Cuvée 1858 (Petite Arvine, Heida & Amigne)	Les Celliers de Sion (VS)			95.-	

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA.
Prices are in CHF and include VAT and service



LES ROUGES AU VERRE

Gamay Grand Métral	Provins (VS)	1DL
Brin de Folie	Frédéric Zufferey (VS)	7.-
Cuvée Rouge Clos du Château	Les Celliers de Sion (VS)	9.-
Pinot Noir Stricto Sensu AOC	Les Celliers de Sion (VS)	10.-
Cornalin Frédéric Zufferey	Domaine Clos de Géronde (VS)	11.-
Super R (Merlot)	Ronchi Biaggi (TI)	12.-
		12.-

LES VINS ROUGES

		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
<u>GAMAY</u>					
Grand Métral	Provins (VS)			49.-	
<u>PINOT NOIR</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Tzaly	Jean Louis Mathieu (VS)		29.-	45.-	
Sherpani	Domaine Chevaliers (VS)			59.-	
Clos de Pasche	Domaine Chevaliers (VS)			89.-	
Stricto Sensu AOC	Les Celliers de Sion (VS)			89.-	
<u>CORNALIN</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Varone	Les Celliers de Sion (VS)		35.-	52.-	
Les Titans	Provins (VS)			79.-	
Frédéric Zufferey	Domaine Clos de Géronde (VS)			85.-	
<u>MERLOT</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Frédéric Zufferey	Domaine Clos de Géronde (VS)		55.-		140.-
<u>CABERNET SAUVIGNON</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Gregor Kuonen <small>Grand Maître Barrique AOCVS</small>	Gregor Kuonen, Salgesh (VS)			115.-	
<u>SYRAH</u>		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Mathieu	Jean Louis Mathieu (VS)			69.-	130.-
Lest Titans	Provins (VS)			79.-	

LES ASSEMBLAGES

		<u>37,5 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Brin de Folie	Domaine Clos de Géronde (VS)			69.-	130.-
Soleil Noir - Frédéric Zufferey	Domaine Clos de Géronde (VS)		35.-	55.-	100.-
Défi Noir AOC Valais	Provins (VS)			65.-	
Antarés	Maison Gillard (VS)			75.-	
Sherpa <small>(Humagne Rouge & Pinot Noir)</small>	Domaine Chevaliers (VS)			59.-	
Terra Zina	Jean Louis Mathieu (VS)			69.-	
Caligula	Joël Briguet, LA Romaine (VS)			89.-	
Larissa	Gregor Kuonen, Salgesh (VS)			89.-	
Cuvée 1858	Les Celliers de Sion (VS)			95.-	180.-
<small>(Humagne Rouge, Cornalin, Syrah & Merlot)</small>					
Stricto Sensu AOC	Les Celliers de Sion (VS)			115.-	210.-
<small>(Humagne Rouge, Cornalin & Syrah)</small>					
Cuvée Rouge Clos du Château	Les Celliers de Sion (VS)	39.-		72.-	140.-
<small>(Pinot Noir Vieilles Vignes, Merlot & Syrah)</small>					
Clos de Tsampèro	Joël Briguet, La Romaine (VS)			150.-	

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA.
Prices are in CHF and include VAT and service



SPÉCIALITÉS SUISSES

<u>VAUD</u>		<u>35 CL</u>	<u>70 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Dézaley Rouge	Luc Massy - Chemin de Terre AOC		110.-		
<u>TESSIN</u>		<u>35 CL</u>	<u>37,5 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Verdabbio (Chardonnay & Merlot Blanc)	Ronchi Biaggi			52.-	
Tolrem (Merlot 100%, Barrique)	Ronchi Biaggi			75.-	
Super R (Merlot)	Ronchi Biaggi			65.-	
Super B (Merlot & Chardonnay, Tonneau)	Ronchi Biaggi			65.-	
<u>GENÈVE</u>		<u>35 CL</u>	<u>37,5 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Gamaret de Peissy AOC	Les Périères Rochaix & Schwarz			55.-	
Aligoté de Peissy AOC	Les Périères Rochaix & Schwarz			35.-	
<u>LES TROIS LACS</u>		<u>35 CL</u>	<u>37,5 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Œil de Perdrix AOC Neuenburg	Château d'Auvernier 2018		35.-		
<u>SUISSE ALÉMANIQUE</u>		<u>35 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
Räuschling Rütihof AOC	Zurich Rütihof			35.-	
Zürichsee, Weingut					

LES VINS ETRANGERS

<u>FRANCE</u>	<u>75 CL</u>	<u>ITALIE</u>	<u>75 CL</u>
Sancerre Compté Lafond	59.-	Santa Maria Morellino di Scansano DOCG	45.-
Pays de la Loire, France		Marchesi Frescobaldi	
Gigondas AOC	65.-	Colle Sta Maria Tramonti "Costa d'Amalfi DOC"	49.-
Vallée du Rhône		Cantine Giuseppe Apicella - Blanc	
Santenay Vieilles Vignes	100.-	Alié Toscana IGT	45.-
Bourgogne		Tenuta Ammiraglia, Marchesi Antinori - Rosé	
Château Lilian Ladouys St Estèphe	105.-	Chianti Classico	59.-
Bordeaux		Marchesi Frescobaldi	
Château Pavie Macquin	250.-	Toscana IGT Cuvée Eva	130.-
Bordeaux, Saint Emilion, Grand Cru 2012		Toscana - Cabernet Franc	
Château Margaux	1'200.-	Tignanello Antinori	290.-
Bordeaux		Toscana	
Château Mouton Rothschild Pauillac	1'600.-	Sassicaia	450.-
Bordeaux		Tenuta San Guido, Toscana	
		Ornellaia	490.-
		Tenuta dell'Ornellaia, Toscana	
		Amarone della Valpolicella DOC	1'650.-
		Quintarelli, Veneto	

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA.
Prices are in CHF and include VAT and service