



## Carte des mets

*Le patron a créé la carte du Restaurant-Pizzeria Valère  
afin que chacun puisse y trouver son bonheur.*

*Notre cuisine est travaillée, réfléchie,  
remplie de goûts et de saveurs.*

*Selon votre choix, vous serez séduits par notre carte  
des mets et celle des vins riche de bons vigneron.*

*Le patron et son équipe vous souhaitent un*

**Bon appétit**

*Si vous êtes satisfaits de nos services, aidez-nous à nous faire  
connaître en likant notre page Facebook !*

## Sascha Calati et son équipe

*Consultez nos suggestions pour l'accord « mets et vins »*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les  
ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer  
des allergies ou des intolérances.*

*A la fin de notre carte, vous trouverez la provenance de  
nos ingrédients*

**Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.**

# Nos entrées froides

- Salade mêlée et sa succulente sauce maison** **Fr. 8.- / Fr. 13.-**  
*(vin 7)*
- Salade de Valère** **Fr. 15.- / Fr. 23.-**  
*(salade mêlée, roquette, bufala et différents fruits de saison)*  
*(vin 7)*
- \*Salade de Tourbillon** **Fr. 15.- / Fr. 23.-**  
*(salade verte, morceaux de dinde panés, copeaux de parmesan et sauce au curry)*  
*(vin 3 et 7)*
- \*Antipasti à l'italienne** **Fr. 22.- / Fr. 34.-**  
*(charcuterie italienne, fromage, légumes au vinaigre)*  
*(vin 8)*
- Volcan de carpaccio de Bresaola (bœuf)** **Fr. 17.- / Fr. 29.-**  
*(roquette, copeaux de parmesan, pointe de pesto genovese)*  
*(vin 2 et 8)*
- Mozzarella de Bufala et ses tomates cerises** **Fr. 13.-**  
*(vin 7)*
- Bruschetta à l'italienne sur notre pain maison grillé** **Fr. 11.-**  
*(vin 7)*

*Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.*

## Nos entrées chaudes

**\* Chèvre chaud gratiné sur notre pâte à pizzas**  
*(farci d'un soupçon de coulis de fraises, de pommes et de lardons croquants déposés sur un nid de salade)*

*(vin 6 et 7)*

**Fr. 13.- / Fr. 25.-**

**Lamelles d'aubergines grillées à l'italienne et ses courgettes panées**  
*(accompagnées de petites boulettes de mozzarella de bufala)*  
*(plat sans gluten)*

*(vin 7)*

**Fr. 13.- / Fr. 23.-**

**Fajitas à la dinde croustillante**  
*(farci de sa salade mêlée et de sa sauce maison)*

*(vin 3)*

**Fr. 13.- / Fr. 25.-**

**\* Assiette de la mer**  
*(gambas croustillantes, filet de rouget enroulé et son coulis de sauce citronnée, noix de St-Jacques au curry)*

*(vin 4 et 5)*

**Fr. 17.-**

**Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.**

# Nos pâtes fraîches faites maison

<b>Pappardelle au parfum de citron</b> <i>(avec un zeste de citron, un coulis de crème et des tomates cerises) (vin 7)</i>	<b>Fr. 21.-</b>
<b>Pappardelle alla montecristo (spécialité de la maison)</b> <i>(salade trévise, pointe de pesto, crème et tomates cerises) (vin 7)</i>	<b>Fr. 23.-</b>
<b>Linguine aux fruits de mer à la toscane (vin 5)</b>	<b>Fr. 29.-</b>
<b>Linguine aux moules et palourdes à la sauce persillée (vin 5)</b>	<b>Fr. 25.-</b>
<b>Grande Farfalle à la sauce pedros et ses « polpette » de viande de la maison (vin 2 et 7)</b>	<b>Fr. 25.-</b>
<b>Lasagne à la bolognaise de la maison (vin 2 et 7)</b>	<b>Fr. 24.-</b>
<b>Pappardelle à la sauce aux truffes et tomates cerises (vin 7)</b>	<b>Fr. 27.-</b>
<b>* Gnocchi de pommes de terre fait maison à l'ancienne</b>	
- au gorgonzola (vin 6)	<b>Fr. 25.-</b>
- à la sauce tomate et au basilic (vin 7)	<b>Fr. 25.-</b>
<b>* Risotto</b>	
- aux bolets (vin 7)	<b>Fr. 23.-</b>
- au parmigiano reggiano (vin 6 et 7)	<b>Fr. 21.-</b>

**Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.**

# Nos viandes

*Tous nos plats sont servis avec nos garnitures du jour*

- Côte de bœuf avec os** **Fr. 53.-**  
*(supplément pour sauce aux champignons ou au poivre Fr. 4.-) (vin 1)*
- Tagliata de bœuf (rumsteak de bœuf)** **Fr. 33.-**  
*(avec sa roquette fraîche et enneigée ses copeaux de parmesan) (vin 1 et 2)*
- Tartare de bœuf (rumsteak de bœuf)** **Fr. 31.-**  
*(coupé au couteau et assaisonné par notre chef servi avec des frites) (vin 1 et 2)*
- Ardoise de rumsteak de bœuf** **Fr. 37.-**  
*(et notre sauce aux champignons ou au poivre) (vin 1 et 2)*
- \* Filet de bœuf flambé devant vous** **Fr. 45.-**  
*(proposé avec notre sauce aux champignons ou au poivre) (vin 1 et 2)*
- \* Escalope de veau au citron ou à l'orange** **Fr. 33.-**  
*(fine tranche de noix de veau à la sauce au citron ou à l'orange) (vin 3)*
- Escalope de veau à la milanaise** **Fr. 33.-**  
*(fine tranche de noix de veau panée) (vin 3)*
- \* Fondue chinoise ou bourguignonne royale (min. 2 personnes)** **Fr. 33.-**  
*(rumsteak de bœuf, dinde, gambas marinées, servis sur un plateau réfrigérant avec nos délicieuses sauces maison et des frites) (vin 2,3 et 5)*

*Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.*

# Nos poissons

*Tous nos plats sont servis avec nos garnitures du jour*

**\* Filet de loup de mer à la méditerranéenne**  
(tomates cerises, câpres et olives) (vin 4) **Fr. 37.-**

**Filet de rouget croustillant**  
(panure sans gluten) (vin 4) **Fr. 35.-**

**\* Gambas décortiquées et grillées à la méditerranéenne**  
(vin 5) **Fr. 37.-**

**\* Moules et palourdes à la toscane** **Fr. 37.-**  
(sauce tomate mijotée pendant 3 heures avec des calamars, des seiches,  
des poulpes et des crevettes) (vin 5)

*Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.*

# Nos pizzas au feu de bois

*Sur demande, nos pizzas peuvent être servies avec le bord farci à la philadelphia (Fr. 3.- en supplément)*

<b>Margherita</b> (tomates, mozzarella, origan) (vin 7)	Fr. 15.-
<b>Diavola</b> (Tomates, mozzarella, salami piquant) (vin 7 et 8)	Fr. 17.-
<b>Tonno e cipolle</b> (tomates, mozzarella, thon, oignons) (vin 4 et 7)	Fr. 17.-
<b>Napoli</b> (tomates, mozzarella, olives, anchois, câpres, origan) (vin no 7)	Fr. 17.-
<b>Prosciutto e funghi</b> (tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit) (vin 7 et 8)	Fr. 17.-
<b>Végétarienne</b> (tomates, mozzarella, légumes frais) (vin 7)	Fr. 17.-
<b>Campagnarde</b> (tomates, mozzarella, lard croustillant, œufs, oignons) (vin 7 et 8)	Fr. 19.-
<b>Calzone</b> (tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit) (vin 7 et 8)	Fr. 21.-
<b>Parma et bufala</b> (tomates, mozzarella et à la sortie du four, jambon de parme, mozzarella di bufala) (vin 7 et 8)	Fr. 21.-
<b>Capricciosa</b> (tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives) (vin 7 et 8)	Fr. 21.-
<b>Quattro formaggi</b> (mozzarella, grana, chèvre, gorgonzola) (vin 6 et 7)	Fr. 21.-

*Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.*

**Molto buona** **Fr. 25.-**  
(tomates, mozzarella et à la sortie du four, mozzarella di bufala,  
jambon de parme, roquette, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises)  
(vin 7 et 8)

**Vitello** **Fr. 25.-**  
(tomates, mozzarella, tranche de veau, sauce café de paris,  
et à la sortie du four, tomates cerises) (vin 3 et 7)

## **Nos pizzas - spécialités de la maison**

**Hawaï** **Fr. 19.-**  
(tomates, mozzarella, ananas, jambon cuit, curry) (vin 7 et 8)

**Sascha** **Fr. 19.-**  
(au parfum de citron, tomates, mozzarella, parmesan, rucola et  
tomates cerises) (vin 7)

**Roulade** **Fr. 21.-**  
(tomates, mozzarella, mortadella, roquette et philadelphia) (vin 7 et 8)

**Quatre feuilles** **Fr. 25.-**  
(tomates, mozzarella et à la sortie du four, salami piquant, salami doux,  
mortadella, coppa, mozzarella de bufala) (vin 7 et 8)

**\* Sfilatino farcie** **Fr. 25.-**  
(pizza allongée et farcie de tomates, mozzarella, roquette, chèvre, miel,  
fraises) (vin 6 et 7)

**\* Buccia farcie** **Fr. 25.-**  
(tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, tomates cerises  
et filet de mayonnaise) (vin 7 et 8)

**Aux fruits de mer** **Fr. 29.-**  
(sauce tomate mijotée, moules palourdes, calamars, crevettes) (vin 5 et 7)

**\* Etoile** **Fr. 31.-**  
(au centre : tomates, mozzarella et dans les rayons de notre étoile :  
hawaï revisitée - thon et oignons - mortadella et philadelphia -  
parfum de citron - légumes) (vin 7 et 8)

**Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.**



# Nos menus

(Proposé uniquement le soir et le week-end)  
(Non valable avec le passeport gourmand)

**\*\* Menu 1 italien et Menu 4 simple / minimum deux personnes**

<b>1. Menu italien</b>	<b>2. Menu pizza</b>	<b>3. Menu Pâtes</b>	<b>4. Menu simple</b>
Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Plat de pâtes	Pizza	Plat de pâtes	Viande ou poisson
Viande ou poisson	Dessert	Dessert	Dessert
Dessert			
<b>** Fr. 67.-</b>	<b>Fr. 37.-</b>	<b>Fr. 37.-</b>	<b>** Fr. 55.-</b>

Choisissez vous-même votre plat !

Notre sélection pour composer votre menu

Entrée : du jour (demandez à notre personnel)

Plat de pâtes : à votre choix

Pizza : à votre choix

Viande ou poisson : à votre choix

Dessert : dessert du jour

**Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.**

## ***Pour vos petits ...***

<b>Pâtes à la sauce tomate</b>	<b>Fr. 9.-</b>
<b>Pâtes au jambon et à la crème</b>	<b>Fr. 11.-</b>
<b>Chicken nuggets avec frites</b>	<b>Fr. 13.-</b>
<b>Pizza fun (tomates, mozzarella et frites)</b>	<b>Fr. 15.-</b>

***Pour vous les enfants, si vous désirez des plats de notre carte, demandez-nous des propositions en quantité réduite !!!***

***Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.***

# Nos desserts

(fabrication maison)

**Spécialité de la maison** **Fr. 13.-**  
*(Mousse composée d'un mélange de mascarpone, d'un coulis aux fruits et de biscuits à l'italienne, garnie de ses fruits frais) (vin 9)*

**Panna cotta et son coulis de chocolat ou de fraise (vin 9)** **Fr. 9.-**

**Tiramisu maison à l'ancienne (vin 9)** **Fr. 11.-**

**Pizza farcie au nutella (vin 9)** **Fr. 11.-**

**Banane flambée devant vous (vin 9)** **Fr. 13.-**

**Notre fondue au chocolat**  
*(accompagnée de ses fruits frais et de marche-malots) (vin 9)* **Fr. 13.-**

**Demandez également notre carte des glaces**

**Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.**

# **Provenance de nos ingrédients**

## **Provenance de nos poissons**

**Gambas : Inde**

**Crevettes : Vietnam**

**Moules et palourdes : Italie**

**Calamar : Italie**

**Langoustines : Inde**

**Dorade : Grèce**

**Thon : Sri Lanka**

## **Provenance de nos viandes**

**Bœuf : Suisse**

**Agneau : Suisse**

**Veau : Suisse**

**Porc : Suisse**

**Cheval : Canada**

**Jambon cuit : Italie**

**Jambon cru : Italie**

**(TVA 7.7 % incl.)**

**Tous nos plats portant un \* ne sont pas servis entre 12h00 et 13h00 du lundi au vendredi.**