



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
(vin 7)

Fr. 8.- / Fr. 13.-

Salade de Valère
(salade mêlée, roquette, bufala et différents fruits de saison)
(vin 7)

Fr. 15.- / Fr. 23.-

***Salade de Tourbillon**
(salade verte, morceaux de dinde panés, copeaux de parmesan et sauce au curry)
(vin 3 et 7)

Fr. 15.- / Fr. 23.-

***Antispasti à l'italienne**
(charcuterie italienne, fromage, légumes au vinaigre)
(vin 8)

Fr. 22.- / Fr. 34.-

Volcan de carpaccio de Bresaola (bœuf)
(roquette, copeaux de parmesan, pointe de pesto genovese)
(vin 2 et 8)

Fr. 17.- / Fr. 29.-

Mozzarella de Bufala et ses tomates cerises
(vin 7)

Fr. 13.-

Bruschetta à l'italienne sur notre pain maison grillé
(vin 7)

Fr. 11.-

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

Pappardelle au parfum de citron <i>(avec un zeste de citron, un coulis de crème et des tomates cerises) (vin 7)</i>	Fr. 21.-
Pappardelle alla montecristo (spécialité de la maison) <i>(salade trévis, pointe de pesto, crème et tomates cerises) (vin 7)</i>	Fr. 23.-
* Linguine Valère flambée au cognac devant vous <i>(sauce tomate mijotée, poivrons, échalotes) (vin 7)</i>	Fr. 31.-
Linguine aux fruits de mer à la façon du chef (vin 5)	Fr. 29.-
Grande Farfalle à la sauce pedros et ses « polpette » de viande de la maison (vin 2 et 7)	Fr. 25.-
Lasagne à la bolognaise de la maison (vin 2 et 7)	Fr. 24.-
Lasagne parmigiana à la sauce tomate (vin 7)	Fr. 24.-
Ravioli à la sauce aux truffes et tomates cerises <i>(ravioli garni de la farce du jour) (vin 7)</i>	Fr. 27.-
* Gnocchi de pommes de terre fait maison à l'ancienne	
- au gorgonzola (vin 6)	Fr. 25.-
- au safran, tomates cerises, lamelles de courgettes et parfum de citron et un brin de crème (vin 7)	Fr. 27.-
* Risotto	
- aux bolets (vin 7)	Fr. 23.-
- au parmigiano reggiano (vin 6 et 7)	Fr. 21.-

*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 boeuf (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)
- * Emincé de dinde au curry garni de ses fruits frais** **Fr. 35.-**
(déposé dans un demi-ananas) (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 à la toscane (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)

Margherita **Fr. 15.-**
(tomates, mozzarella, origan) (vin 7)

Diavola **Fr. 17.-**
(Tomates, mozzarella, salami piquant) (vin 7 et 8)

Tonno e cipolle **Fr. 17.-**
(tomates, mozzarella, thon, oignons) (vin 4 et 7)

Napoli **Fr. 17.-**
(tomates, mozzarella, olives, anchois, câpres, origan) (vin no 7)

Prosciutto e funghi **Fr. 17.-**
(tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit) (vin 7 et 8)

Végétarienne **Fr. 17.-**
(tomates, mozzarella, légumes frais) (vin 7)

Campagnarde **Fr. 19.-**
(tomates, mozzarella, lard croustillant, œufs, oignons) (vin 7 et 8)

Calzone **Fr. 21.-**
(tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit) (vin 7 et 8)

Parma et bufala **Fr. 21.-**
(tomates, mozzarella et à la sortie du four, jambon de parme, mozzarella di bufala) (vin 7 et 8)

Capricciosa **Fr. 21.-**
(tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives)
(vin 7 et 8)

Quattro formaggi **Fr. 21.-**
(mozzarella, grana, chèvre, gorgonzola) (vin 6 et 7)

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)
(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 suggestions de l'été

(Non valable avec le passeport gourmand)

Melon et fine tranche de jambon de parme servis avec ses tartines de philadelphia

(vin 7 et 8)

Fr. 16.-

Vitello tonnato

(fines tranches de veau cuites à basse température accompagnées d'une sauce au thon, de la roquette et des câpres. La grande portion est servie avec des frites)

(vin 3 et 4)

Fr. 19.- / Fr. 32.-

Grande Farfalle confectionnée par nos soins

(avec ses feuilles de basilic, ses boulettes de mozzarella de bufala et ses tomates fraîches)

(vin 7)

Fr. 23.-

*** Grillade méditerranéenne (min. 2 personnes)**

accompagnée de nos garnitures du jour

(gambas, loup de mer, langoustine, coquille St-Jacques, calamar, moule, palourde, crevette, palombo (chien de mer))

(vin 4 et 5)

Fr. 59.- p.pers.

Pizza d'été

(sauce tomate et à la sortie du four, mozzarella de bufala, sauce au pesto, thon et oignon)

(vin 4)

Fr. 23.-

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**

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

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 : mignardises de la maison

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

Pour vos petits ...

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

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 <i>(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)</i>	Fr. 13.-
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.-
Dessert du jour concocté par notre pâtissier (vin 9)	Fr. 11.-
Banane flambée devant vous (vin 9)	Fr. 13.-
Notre fondue au chocolat <i>(accompagnée de ses fruits frais et de marche-malots) (vin 9)</i>	Fr. 13.-
Assortiment de desserts du jour (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.