



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 séduit 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 satisfait de nos services, aidez-nous à nous faire
connaître en likant notre page Facebook !*

Sascha Calati et son équipe

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

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

*Tous nos plats peuvent être préparés en petit format avec une réduction
du prix de Fr. 3.00 et peuvent être servis à l'emporter
avec également une réduction de Fr. 3.00.*

Nos entrées

Salade mêlée <i>(avec sa succulente sauce maison)</i>	Fr. 8.00
Brick de chèvre chaud <i>(chèvre chaud enveloppé dans une feuille de brick et déposé sur un lit de salade avec des pommes et du lard sec)</i>	Fr. 16.00
Trio de crustacés <i>(déposés dans des coquillages)</i>	Fr. 16.00
Cassolette de crustacés <i>(crustacés enrobés de sauce tomate mijotée pendant trois heures)</i>	Fr. 17.00
* Volcan de carpaccio de bresaola <i>(roquette, copeaux de parmesan, pointe de pesto genovese)</i>	Fr. 18.00
Salade Valère <i>(salade verte, roquette, bufala, ananas et tomates cerises)</i>	Fr. 15.00
Antipasti à l'italienne <i>(charcuterie, fromage, légumes au vinaigre)</i>	Fr. 22.00

*Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi et durant tout le week-end.*

Nos pâtes fraîches

Tagliatelle au parfum de citron <i>(avec zeste de citron, coulis de crème et tomates cerises)</i>	Fr. 21.00
Raviolis farcis à l'humeur du chef à la sauce pedros <i>(sauce tomate, pointe de crème, pesto san genovese et curry)</i>	Fr. 24.00
Fagottini à la sauce asiatique <i>(sauce rouge aigre-douce)</i>	Fr. 24.00
Spaghetti aux fruits de mer à la façon du chef	Fr. 27.00
Lasagne bolognaise de la casa	Fr. 26.00
Raviolis garnis de la farce du jour <i>(sauce aux truffes, tomates cerises et une pointe de crème)</i>	Fr. 27.00
* Véritable gnocchi de patate à l'ancienne <i>(sauce au gorgonzola)</i>	Fr. 25.00
* Tagliatelle alla montecristo <i>(salade trévise, pointe de pesto, crème et tomates cerises)</i>	Fr. 24.00
Pâtes sans gluten supplément	Fr. 2.00

*Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi et durant tout le week-end.*

Nos viandes

Côte de bœuf avec os <i>(servie avec nos garnitures du jour)</i>	Fr. 46.00
Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné par notre chef <i>(rumsteak de bœuf)</i>	Fr. 38.00
* Ardoise de rumsteak de bœuf <i>(servie avec une sauce aux champignons, au poivre ou au café de paris et nos garnitures du jour)</i>	Fr. 43.00
* Fondue chinoise royale (min. 2 personnes) <i>(rumsteak de bœuf, noix de veau, gambas marinées, servis sur un plateau réfrigérant avec nos délicieuses sauces maison et nos accompagnements du jour)</i>	Fr. 42.00
* Escalope de veau à la milanese <i>(fine tranche de noix de veau panée servie avec nos garnitures du jour)</i>	Fr. 36.00
Escalope de veau au citron <i>(servie avec les garnitures du jour)</i>	Fr. 36.00
* Filet de bœuf flambé devant vous <i>(servi avec une sauce à choix - champignons, café de paris ou poivre - et accompagné de notre garniture du jour)</i>	Fr. 44.00

Nos poissons

* Filets de poisson selon arrivage <i>(servis avec nos garnitures du jour)</i>	Fr. 42.00
* Demi-ananas garni de crevettes au curry et de fruits frais	Fr. 37.00
* Gambas géantes décortiquées <i>(à la façon du chef)</i>	Fr. 43.00

*Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi et durant tout le week-end.*

Notre carte de saison

Nos entrées

Os à moelle à la moutarde à l'ancienne gratinés au four	Fr. 19.00
Velouté de courge	Fr. 11.00
* Fleurs de saumon fumé servies avec des toasts et des lamelles d'oignon	Fr. 23.00

Nos plats

Tagliatelle au mélange de champignons (bolets, chanterelles)	Fr. 26.00
Fine tranche de noix de veau (accompagné d'une sauce aux champignons et nos garnitures du jour)	Fr. 38.00
Tagliatelle au saumon (avec tomates cerises et une touche de crème)	Fr. 25.00
* Pizza terre et mer (sauce aux champignons, mozzarella, coquilles St-Jacques enrobées de lard sec)	Fr. 31.00

Notre dessert

Notre fameuse fondue au chocolat (accompagnée de ses fruits frais et de marche-malots)	Fr. 12.00
---	-----------

*Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi et durant tout le week-end.*

Nos pizzas au feu de bois

*Sur demande, nos pizzas peuvent être servies avec le bord farci à la ricotta
(Fr. 4.00 en supplément)*

Margherita <i>(tomates, mozzarella, origan)</i>	Fr. 15.00
Prosciutto <i>(tomates, mozzarella, jambon cuit)</i>	Fr. 17.00
Napoli <i>(tomates, mozzarella, olives, anchois, câpres, origan)</i>	Fr. 19.00
Hawaïà la mode Sascha <i>(tomates, mozzarella, ananas, jambon cuit)</i>	Fr. 19.00
Tonno e cipolle <i>(tomates, mozzarella, thon, oignons)</i>	Fr. 18.00
Prosciutto e funghi <i>(tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit)</i>	Fr. 19.00
Campagnarde <i>(tomates, mozzarella, lard croustillant, œuf, oignons)</i>	Fr. 19.00
Quattro formaggi <i>(mozzarella, grana, chèvre, gorgonzola)</i>	Fr. 24.00
Sascha <i>(tomates, mozzarella, crevettes, au parfum de citron)</i>	Fr. 20.00
Capricciosa <i>(tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives)</i>	Fr. 23.00
* Tartuffo <i>(mozzarella, crème de truffe, tomates cerises, roquettes et huile de truffe)</i>	Fr. 26.00

*Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi
et durant tout le week-end.*

Nos pizzas au feu de bois - suite -

*Sur demande, nos pizzas peuvent être servies avec le bord farci à la ricotta
(Fr. 4.00 en supplément)*

Diavola <i>(tomates, mozzarella, salami piquant)</i>	Fr. 18.00
Végétarienne <i>(tomates, mozzarella, légumes frais grillés)</i>	Fr. 21.00
Calzone <i>(tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit)</i>	Fr. 22.00
Molto buona <i>(tomates, mozzarella et à la sortie du four, mozzarella di bufala, jambon de parme, roquette, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises)</i>	Fr. 27.00
Parma et bufala <i>(tomates, mozzarella et à la sortie du four, jambon cru, mozzarella di bufala)</i>	Fr. 21.00
Quatre feuilles <i>(tomates, mozzarella et à la sortie du four, salami piquant, salami doux, bresaola, jambon cru, mozzarella de bufala)</i>	Fr. 25.00
Vitello <i>(tomates, mozzarella, tranches de noix de veau, sauce café de paris et à la sortie du four, tomates cerises)</i>	Fr. 28.00
* Sfilatino farcie <i>(pizza allongée et farcie, mozzarella, tomates fraîches, jambon cuit, mayonnaise, roquette, parmesan)</i>	Fr. 25.00
* Pizza buccia farcie <i>(mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, mayonnaise, roquette, parmesan)</i>	Fr. 25.00

*Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi
et durant tout le week-end.*

Notre menu découverte (min. 2 personnes) *

Laissez-vous surprendre par l'humeur du jour de notre chef de cuisine !

Menu dégustation (2 entrées, 1 plat et 1 dessert)

Fr. 64.00 par personne

Fr. 89.00 par personne avec l'accord mets et vins

ou

Menu dégustation soft (1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Fr. 58.00 par personne

Fr. 79.00 par personne avec l'accord mets et vins

- ** Non valable avec le passeport gourmand*
- ** Servi uniquement le soir du mardi au vendredi et durant le week-end*

*Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi et durant tout le week-end.*

Pour vos petits ...

Pâtes sauce tomate Fr. 8.00

Chicken nuggets Fr. 10.00

Pizza fun Fr. 15.00
(tomates, mozzarella, frites)

*Tous nos plats de pâtes et nos pizzas de notre carte
peuvent être préparés en petit format
avec une réduction du prix de Fr. 3.00.*



*Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi
et durant tout le week-end.*

Nos desserts de la maison

Mousse de mascarpone, biscuits et coulis de fraises maison	Fr. 12.00
Tiramisu maison	Fr. 10.00
Tarte tatin et sa boule de glace	Fr. 10.00
Banane flambée	Fr. 15.00
Café gourmand <i>(assortiment de desserts de la maison servi avec un thé ou un café accompagné d'un digestif)</i>	Fr. 15.00
Moelleux au chocolat et son coulis de chocolat maison	Fr. 12.00
Notre fameuse fondue au chocolat <i>(accompagnée de ses fruits frais et de marche-malots)</i>	Fr. 12.00
Grand choix de glaces artisanales	Demandez notre carte des glaces

Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi et durant tout le week-end.

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 * sont servis uniquement le soir du mardi au vendredi
et durant tout le week-end.***