



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 vignerons.*

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

*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 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.*

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

Notre carte de saison

Nos entrées

	<u>Entrée / Plat</u>
Vitello tonnato <i>(fine tranche de noix de veau cuite avec sa sauce au thon et un soupçon de mayonnaise)</i>	Fr. 19.00 / 33.00
Carpaccio d'espadon <i>(accompagné de roquette et d'agrumes)</i>	Fr. 19.00 / 33.00
Salade d'été <i>(salade verte, melon, pastèque, mozzarella di Bufala et jambon cru)</i>	Fr. 17.00 / 24.00

Notre plat de viande

Grillade mixte et ses garnitures du jour <i>(travers de porc, aile de poulet, saucisse à rôtir de porc, noix de veau, pavé de bœuf, chipolata de veau)</i>	Fr. 42.00
--	-----------

Notre plat de poisson

Assiette de la mer servie avec les garnitures du jour <i>(divers poissons frais du jour avec un coulis de sauce tomate maison mijotée)</i>	Fr. 42.00
--	-----------

Notre pizza

Pizza d'été à la façon de Riccardo	Fr. 22.00
---	-----------

Notre dessert

Ananas frais découpés	Fr. 11.00
------------------------------	-----------

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

Nos entrées

	<u>Entrée / Plat</u>
Salade mêlée <i>(avec sa succulente sauce maison)</i>	Fr. 8.00 / 14.00
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 / 26.00
Trio de crustacés <i>(déposés dans des coquillages)</i>	Fr. 16.00 / 26.00
Cassolette de crustacés <i>(crustacés enrobés de sauce tomate mijotée pendant trois heures)</i>	Fr. 17.00 / 27.00
Volcan de carpaccio de bresaola <i>(roquette, copeaux de parmesan, pointe de pesto genovese)</i>	Fr. 18.00 / 28.00
Salade Valère <i>(salade mêlée, roquette, bufala, ananas et mangue)</i>	Fr. 15.00 / 22.00
Antipasti à l'italienne <i>(charcuterie, fromage, légumes au vinaigre)</i>	Fr. 22.00 / 38.00

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

Nos viandes

Côte de bœuf avec os (env. 700 gr.) servie avec nos garnitures du jour <i>(Supplément pour sauce au choix Fr. 4.00)</i> <i>(Non valable avec le passeport gourmand)</i>	Fr. 52.00
Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné par notre chef <i>(rumsteak de bœuf)</i>	Fr. 38.00
Escalope de veau au citron <i>(servie avec les garnitures du jour)</i>	Fr. 36.00
* 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 milanaise <i>(fine tranche de noix de veau panée servie avec nos 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
* Grandes crevettes décortiquées à la façon du chef	Fr. 38.00

*Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du lundi 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 (tomates, mozzarella, origan)	Fr. 15.00
Diavola (tomates, mozzarella, salami piquant)	Fr. 18.00
Tonno e cipolle (tomates, mozzarella, thon, oignons)	Fr. 18.00
Napoli (tomates, mozzarella, olives, anchois, câpres, origan)	Fr. 19.00
Hawaï revisitée (tomates, mozzarella, ananas, jambon cuit, curry)	Fr. 19.00
Prosciutto e funghi (tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit)	Fr. 19.00
Campagnarde (tomates, mozzarella, lard croustillant, œufs, oignons)	Fr. 19.00
Sascha (au parfum de citron, tomates, mozzarella, tomates cerises, rucola, parmesan)	Fr. 20.00
Roulade (tomates, mozzarella, mortadella, roquette, ricotta)	Fr. 21.00
Végétarienne (tomates, mozzarella, légumes frais)	Fr. 21.00
Parma et bufala (tomates, mozzarella et à la sortie du four, jambon de parme, mozzarella di bufala)	Fr. 21.00
Calzone (tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit)	Fr. 22.00

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

Nos pizzas au feu de bois

Capricciosa <i>(tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives)</i>	Fr. 23.00
Quattro formaggi <i>(mozzarella, grana, chèvre, gorgonzola)</i>	Fr. 24.00
Quatre feuilles <i>(tomates, mozzarella et à la sortie du four, salami piquant, salami doux, mortadella, coppa, mozzarella de bufala)</i>	Fr. 25.00
* Sfilatino farcie <i>(pizza allongée et farcie, tomates, mozzarella, roquette, tomates cerises, chèvre, miel)</i>	Fr. 25.00
* Buccia farcie <i>(tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, tomates cerises)</i>	Fr. 25.00
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
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
Aux fruits de mer <i>(sauce tomate mijotée, moules, palourdes, calamars, crevettes)</i>	Fr. 28.00
* Etoile <i>(au centre : tomates, mozzarella et dans les rayons : hawaï revisitée - thon et oignon - mortadella et ricotta - parfum de citron - légumes)</i>	Fr. 32.00

Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du lundi 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

Notre menu est non valable avec le passeport gourmand

**Tous nos plats portant un * sont servis uniquement le soir du lundi 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 lundi 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

Moelleux au chocolat et son coulis de chocolat maison Fr. 12.00

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

Grand choix de glaces artisanales

**Demandez notre
carte des glaces**

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