



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 et sa sauce maison, mozzarella de bufala et différents fruits de saison) (vin 7)

Fr. 15.- / Fr. 23.-

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

Fr. 15.- / Fr. 23.-

***Antipasti à l'italienne**
(charcuterie italienne, fromage, légumes au vinaigre.
Ce plat est servi avec le pain et la foccacia de la maison) (vin 8)

Fr. 21.- / Fr. 37.-

Volcan de carpaccio de Bresaola (bœuf)
(roquette, copeaux de parmesan, pointe de pesto maison, enneigé d'un zeste de citron et d'orange) (vin 2 et 8)

Fr. 17.- / Fr. 29.-

Notre « COVID ITALIEN »
(sa boule de mozzarella de bufala et son duo de tomates)
(vin 7)

Fr. 13.- / Fr. 21.-

Bruschetta à l'italienne
(Petites tranches de pain grillé et ses tomates fraîches, accompagnées de roquette et de boulettes de mozzarella de bufala)
(vin 7)

Fr. 11.- / Fr. 17.-

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

Nos entrées chaudes

*** Chèvre chaud enrobé de notre pâte à pizzas**
(avec un soupçon de coulis de fraises et des lardons croquants déposés sur un nid de salade et de pommes) *(vin 6 et 7)*

Fr. 13.- / Fr. 25.-

Lamelles d'aubergines grillées à l'italienne et ses courgettes panées
(servis sur de la roquette fraîche et de petites boulettes de mozzarella de bufala)
(vin 6 et 7)

Fr. 13.- / Fr. 23.-

Arancini de riz à la façon du chef
(boulettes de riz panées) *(vin 7)*

Fr. 11.- / Fr. 17.-

Fajitas au poulet croustillant
(farcis de sa salade mêlée et de sa sauce maison) *(vin 3)*

Fr. 13.- / Fr. 25.-

Fajitas végétarien
(farcis d'aubergines et de courgettes à la sauce tomate avec un soupçon de philadelphia)
(vin 7)

Fr. 13.- / Fr. 25.-

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

Nos pâtes fraîches fabriquées par nos soins

Linguine à la sauce au parfum de citron <i>(avec un zeste de citron, un coulis de crème et des tomates cerises) (vin 7)</i>	Fr. 21.-
Linguine à la montecristo <i>(salade trévis, pointe de pesto, crème et tomates cerises) (vin 7)</i>	Fr. 23.-
Linguine au pesto de la maison (vin 7)	Fr. 23.-
Linguine à la sauce violette <i>(aux betteraves rouges et aux copeaux de parmesan) (vin 6 et 7)</i>	Fr. 23.-
Linguine à la sauce aux truffes <i>(et ses tomates cerises) (vin 7)</i>	Fr. 25.-
Trofie à la sauce au 4 fromages <i>(enneigées de cerneaux de noix) (vin 6)</i>	Fr. 23.-
Trofie à la sauce pedros <i>(tomates mijotées, curry sélectionné et pointe de crème) (vin 7)</i>	Fr. 23.-
Trofie à la mode de Pepino <i>(aux lamelles de courgettes, tomates cerises, safran, parmesan et une pointe de crème) (vin 7)</i>	Fr. 24.-
* Trofie aux crevettes sautées <i>(à la sauce persillade et ses tomates cerises) (vin 5)</i>	Fr. 25.-

Notre plat de lasagne

Lasagne à la bolognaise de la maison (vin 2 et 6)	Fr. 24.-
--	-----------------

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

Nos gnocchis de pommes de terre à l'ancienne fabriqués par nos soins

- à la sauce tomate et au basilic (vin 7) Fr. 23.-
- à la sauce bolognaise (vin 2) Fr. 25.-

Nos Risottos

- au vin rouge italien (vin 7) Fr. 21.-
- au parmesan (vin 6 et 7) Fr. 23.-
- aux bolets (vin 7) Fr. 25.-

Nos poissons

Tous nos plats sont servis avec nos garnitures du jour

- * Filet de poisson selon l'arrivage à la méditerranéenne
(tomates cerises, câpres et olives) (vin 4) Fr. 37.-
- * Crevettes décortiquées croustillantes
(panées à la mode du chef) (vin 5) Fr. 35.-

*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)
- * Filet de bœuf flambé devant vous** **Fr. 45.-**
(arrosé par la sauce du chef) (vin 1 et 2)
- * Rumsteak de bœuf en croûte** **Fr. 39.-**
(uniquement avec une cuisson bleue ou saignante) (vin 1 et 2)
- Rumsteak de bœuf** **Fr. 37.-**
(servi avec notre sauce aux champignons ou au poivre) (vin 1 et 2)
- Tartare de bœuf (rumsteak de bœuf)** **Fr. 31.-**
(coupé au couteau et assaisonné par notre chef servi avec des frites ou notre focaccia maison) (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 royale (min. 2 personnes)** **Fr. 33.-**
(rumsteak de bœuf, veau, 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 pizzas au feu de bois

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

Margherita (coulis de tomates Buitoni, mozzarella, origan) (vin 7)	Fr. 15.-
Diavola (coulis de tomates Buitoni, mozzarella, salami piquant, olives) (vin 7 et 8)	Fr. 18.-
Tonno e cipolle revisitée (coulis de tomates Buitoni, mozzarella, thon, oignons, crème de citron) (vin 4 et 7)	Fr. 18.-
Napoli (coulis de tomates Buitoni, mozzarella, olives, anchois, câpres, origan) (vin no 7)	Fr. 18.-
Prosciutto e funghi (coulis de tomates Buitoni, mozzarella, champignons, jambon cuit) (vin 7 et 8)	Fr. 18.-
Végétarienne (coulis de tomates Buitoni, mozzarella, légumes frais) (vin 7)	Fr. 18.-
Campagnarde (coulis de tomates Buitoni, mozzarella, lard croustillant, œufs, oignons) (vin 7 et 8)	Fr. 20.-
Calzone (coulis de tomates Buitoni, mozzarella, champignons, jambon cuit) (vin 7 et 8)	Fr. 21.-
Capricciosa (coulis de tomates Buitoni, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives) (vin 7 et 8)	Fr. 21.-
Quattro formaggi (mozzarella, grana, chèvre, gorgonzola) (vin 6 et 7)	Fr. 21.-
Parma et bufala (coulis de tomates Buitoni, mozzarella et à la sortie du four, jambon de parme, mozzarella di bufala) (vin 7 et 8)	Fr. 23.-

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

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

Molto buona **Fr. 27.-**
(coulis de tomates Buitoni, mozzarella et à la sortie du four, mozzarella di bufala, jambon de parme, roquette, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises) (vin 7 et 8)

Nos pizzas - spécialités de la maison

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

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

Valtellinese **Fr. 20.-**
(coulis de tomates Buitoni, roquette, bresaola, pesto, parmesan, tomates cerises) (vin 7 et 8)

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

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

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

Quatre feuilles **Fr. 26.-**
(coulis de tomates Buitoni, mozzarella et à la sortie du four, salami piquant, salami doux, mortadella, coppa, mozzarella de bufala) (vin 7 et 8)

*** Etoile** **Fr. 31.-**
(au centre : coulis de tomates Buitoni, 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**

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.- (p.p)	Fr. 37.- (p.p)	Fr. 37.- (p.p)	** Fr. 55.- (p.p)

Choisissez vous-même votre plat !

Notre sélection pour composer votre menu

Entrée : demandez la proposition du patron

Plat de pâtes : à votre choix

Pizza : à votre choix

Viande ou poisson : à votre choix

Dessert : demandez la proposition du patron

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.-
Pâtes à la bolognaise	Fr. 13.-
Chicken nuggets avec frites	Fr. 13.-
Pizza fun (coulis de tomates Buitoni, 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 <i>(pour deux personnes ou plus) (vin 9)</i>	Fr. 17.-
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.-

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.