



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 suggestions de l'hiver

Nos entrées

- Soupe minestrone** *(vin 7)* **Fr. 11.-**
- Os à moelle à la moutarde de Dijon gratinés au four** *(vin 3)* **Fr. 13.-**

Nos pâtes fraîches maison

- Linguine aux champignons** *(vin 7)* **Fr. 25.-**

A déguster par temps froid...

- Polenta nappée d'une sauce aux bolets** *(vin 7)* **Fr. 27.-**

Nos viandes

- Osso bucco de porc et son risotto** *(vin 3)* **Fr. 28.-**
- Cassoeula milanese**
(plat traditionnel à base de chou, de carottes, de jarret de porc et mijoté pendant 9h00) *(vin 3)* **Fr. 31.-**

Notre pizza

- Pizza à la truffe** **Fr. 20.-**
(crème à la truffe, mozzarella et tomates cerises) *(vin 6 et 7)*

Notre dessert

- Assiette de fromage** **Fr. 14.-**
(taleggio, gorgonzola, pecorino, parmigiano reggiano et ses fruits) *(vin 6)*

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 et sa sauce maison, mozzarella de bufala et différents fruits de saison) (vin 7)
- *Salade de Tourbillon** **Fr. 15.- / Fr. 23.-**
(salade mêlée, morceaux de poulet panés, copeaux de parmesan et sauce au curry) (vin 3 et 7)
- *Antipasti à l'italienne** **Fr. 21.- / Fr. 37.-**
(charcuterie italienne, fromage, légumes au vinaigre. Ce plat est servi avec le pain et la foccacia de la maison) (vin 8)
- Volcan de carpaccio de Bresaola (bœuf)** **Fr. 17.- / Fr. 29.-**
(roquette, copeaux de parmesan, pointe de pesto maison, enneigé d'un zeste de citron et d'orange) (vin 2 et 8)
- Notre « COVID ITALIEN »** **Fr. 13.- / Fr. 21.-**
(sa boule de mozzarella de bufala et son duo de tomates) (vin 7)
- Bruschetta à l'italienne** **Fr. 11.- / Fr. 17.-**
(Petites tranches de pain grillé et ses tomates fraîches, accompagnées de roquette et de boulettes de mozzarella de bufala) (vin 7)

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, mozzarella, bresaola, pesto, parmesan) (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 (pour deux personnes ou plus) (vin 9) | Fr. 17.- |
| 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.