



## 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

*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.*

## Nos entrées

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

*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 trévis, pointe de pesto, crème et tomates cerises)</i>	Fr. 24.00
<b>Pâtes sans gluten supplément</b>	<b>Fr. 2.00</b>

*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 (env. 700 gr.) servie avec nos<br>Garnitures du jour (supplément pour sauce au choix Fr. 4.00)<br>(non valable avec le passeport gourmand)                            | Fr. 52.00 |
| Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné par notre<br>chef (rumsteak de bœuf)  | Fr. 38.00 |
| * Ardoise de rumsteak de bœuf<br>(servie avec une sauce aux champignons, au poivre ou au café<br>de paris et nos garnitures du jour)   | Fr. 43.00 |
| * Fondue chinoise royale (min. 2 personnes)<br>(rumsteak de bœuf, noix de veau, gambas marinées, servis<br>sur un plateau réfrigérant avec nos sauces maison et nos<br>délicieuses frites) | Fr. 42.00 |
| * Escalope de veau à la milanese<br>(fine tranche de noix de veau panée servie avec nos garnitures<br>du jour)   | Fr. 36.00 |
| Escalope de veau au citron<br>(servie avec les garnitures du jour)   | Fr. 36.00 |
| * Filet de bœuf flambé devant vous<br>(servi avec une sauce à choix - champignons, café de paris ou<br>poivre - et accompagné de notre garniture du jour)                                  | Fr. 44.00 |

## Nos poissons

- |  |           |
|--|-----------|
| * Filets de poisson selon arrivage<br>(servis avec nos garnitures du jour) | Fr. 42.00 |
| * Demi-ananas garni de crevettes au curry et de fruits frais               | Fr. 37.00 |
| * Gambas décortiquées (à la façon du chef)                                 | Fr. 38.00 |

*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 (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

*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)*

Calzone (tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit)	Fr. 22.00
Capricciosa (tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives)	Fr. 23.00
Quattro formaggi (mozzarella, grana, chèvre, gorgonzola)	Fr. 24.00
Quatre feuilles (tomates, mozzarella et à la sortie du four, salami piquant, salami doux, mortadella, coppa, mozzarella de bufala)	Fr. 25.00
* Sfilatino farcie (pizza allongée et farcie, tomates, mozzarella, roquette, tomates cerises, chèvre, miel)	Fr. 25.00
* Buccia farcie (tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, tomates cerises)	Fr. 25.00
Molto buona (tomates, mozzarella et à la sortie du four, mozzarella di bufala, jambon de parme, roquette, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises)	Fr. 27.00
Vitello (tomates, mozzarella, tranches de noix de veau, sauce café de paris et à la sortie du four, tomates cerises)	Fr. 28.00
Aux fruits de mer (sauce tomate mijotée, moules, palourdes, calamars, crevettes)	Fr. 28.00
* Etoile (au centre : tomates, mozzarella et dans les rayons : hawaï revisitée - thon et oignon - mortadella et ricotta - parfum de citron - légumes)	Fr. 32.00

*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 lundi 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 (tomates, mozzarella, frites)	Fr. 15.00

*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

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

**Notre fameuse 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 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.***