



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***

Nos entrées froides

- Salade mêlée et sa succulente sauce maison** **Fr. 8.- / Fr. 13.-**
- Salade de Valère** **Fr. 15.- / Fr. 23.-**
(salade mêlée et sa sauce maison, mozzarella de bufala et différents fruits de saison)
- *Salade de Tourbillon** **Fr. 15.- / Fr. 23.-**
(salade verte, morceaux de dinde panés, copeaux de parmesan et sauce au curry)
- *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)
- Volcan de carpaccio de Bresaola (bœuf)** **Fr. 17.- / Fr. 29.-**
(roquette, copeaux de parmesan, pointe de pesto genovese, enneigé d'un zeste de citron et d'orange)
- Notre « COVID ITALIEN »** **Fr. 13.- / Fr. 21.-**
(boulettes de mozzarella de bufala, ses tomates cerises et ses tomates fraîches)
- 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)

Nos entrées chaudes

*** Chèvre chaud gratiné sur notre pâte à pizzas**
(farci d'un soupçon de coulis de fraises, de pommes et de lardons croquants déposés sur un nid de salade)

Fr. 13.- / Fr. 25.-

Lamelles d'aubergines grillées à l'italienne et ses courgettes panées
(accompagnées de petites boulettes de mozzarella de bufala)

Fr. 13.- / Fr. 23.-

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

Fr. 11.- / Fr. 17.-

Fajitas à la dinde croustillante
(farcis de sa salade mêlée et de sa sauce maison)

Fr. 13.- / Fr. 25.-

*** Assiette de la mer**
(gambas croustillantes, filet de rouget enroulé et son coulis de sauce citronnée, noix de St-Jacques au curry)

Fr. 17.- / Fr. 37.-

Nos pâtes fraîches faites maison

Pappardelle au parfum de citron <i>(avec un zeste de citron, un coulis de crème et des tomates cerises)</i>	Fr. 21.-
Pappardelle alla montecristo (spécialité de la maison) <i>(salade trévis, pointe de pesto, crème et tomates cerises)</i>	Fr. 23.-
Linguine aux fruits de mer à la toscane <i>(sauce tomate mijotée pendant 3 heures avec des calamars, des seiches, des poulpes et des crevettes)</i>	Fr. 29.-
Linguine aux moules et palourdes à la sauce persillée	Fr. 25.-
Grande Farfalle à la sauce pedros <i>(sauce tomate mijotée, curry sélectionné et pointe de crème)</i>	Fr. 25.-
Lasagne à la bolognaise de la maison	Fr. 24.-
Pappardelle à la sauce aux truffes et tomates cerises	Fr. 27.-
* Gnocchi de pommes de terre fait maison à l'ancienne	
- au gorgonzola	Fr. 25.-
- à la sauce tomate et au basilic	Fr. 25.-
* Risotto	
- au barolo (sauce au vin rouge)	Fr. 21.-
- à la milanaise (safran et parmesan)	Fr. 25.-

Nos viandes

Tous nos plats sont servis avec nos garnitures du jour

- | | |
|--|-----------------|
| Côte de bœuf avec os
<i>(supplément pour sauce aux champignons ou au poivre Fr. 4.-)</i> | Fr. 53.- |
| Tagliata de bœuf (rumsteak de bœuf)
<i>(avec sa roquette fraîche et enneigée ses copeaux de parmesan)</i> | Fr. 33.- |
| Tartare de bœuf (rumsteak de bœuf)
<i>(coupé au couteau et assaisonné par notre chef servi avec des frites ou notre focaccia maison)</i> | Fr. 31.- |
| Ardoise de rumsteak de bœuf
<i>(et notre sauce aux champignons ou au poivre)</i> | Fr. 37.- |
| * Filet de bœuf flambé devant vous
<i>(servi avec la sauce du chef)</i> | Fr. 45.- |
| * Escalope de veau au citron ou à l'orange
<i>(fine tranche de noix de veau à la sauce au citron ou à l'orange)</i> | Fr. 33.- |
| Escalope de veau à la milanaise
<i>(fine tranche de noix de veau panée)</i> | Fr. 33.- |
| * Fondue chinoise ou bourguignonne royale (min. 2 personnes)
<i>(rumsteak de bœuf, dinde, gambas marinées, servis sur un plateau réfrigérant avec nos délicieuses sauces maison et des frites)</i> | Fr. 33.- |

Nos poissons

Tous nos plats sont servis avec nos garnitures du jour

*** Filet de loup de mer à la méditerranéenne**
(tomates cerises, câpres et olives)

Fr. 37.-

Filet de rouget croustillant

Fr. 35.-

*** Gambas décortiquées et grillées à la méditerranéenne**

Fr. 37.-

*** Moules et palourdes à la toscane**

(sauce tomate mijotée pendant 3 heures avec des calamars, des seiches, des poulpes et des crevettes)

Fr. 37.-

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 <i>(tomates, mozzarella, origan)</i>	Fr. 15.-
Diavola <i>(Tomates, mozzarella, salami piquant)</i>	Fr. 17.-
Tonno e cipolle <i>(tomates, mozzarella, thon, oignons)</i>	Fr. 17.-
Napoli <i>(tomates, mozzarella, olives, anchois, câpres, origan)</i>	Fr. 17.-
Prosciutto e funghi <i>(tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit)</i>	Fr. 17.-
Végétarienne <i>(tomates, mozzarella, légumes frais)</i>	Fr. 17.-
Campagnarde <i>(tomates, mozzarella, lard croustillant, œufs, oignons)</i>	Fr. 19.-
Calzone <i>(tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit)</i>	Fr. 21.-
Parma et bufala <i>(tomates, mozzarella et à la sortie du four, jambon de parme, mozzarella di bufala)</i>	Fr. 21.-
Capricciosa <i>(tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives)</i>	Fr. 21.-
Quattro formaggi <i>(mozzarella, grana, chèvre, gorgonzola)</i>	Fr. 21.-

Molto buona **Fr. 25.-**
(tomates, mozzarella et à la sortie du four, mozzarella di bufala, jambon de parme, roquette, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises)

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

Nos pizzas - spécialités de la maison

Hawaiï **Fr. 19.-**
(tomates, mozzarella, ananas, jambon cuit, curry)

Sascha **Fr. 19.-**
(au parfum de citron, tomates, mozzarella, parmesan, rucola et tomates cerises)

Roulade **Fr. 21.-**
(tomates, mozzarella, mortadella, roquette et philadelphia)

Quatre feuilles **Fr. 25.-**
(tomates, mozzarella et à la sortie du four, salami piquant, salami doux, mortadella, coppa, mozzarella de bufala)

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

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

Aux fruits de mer **Fr. 29.-**
(sauce tomate mijotée, moules palourdes, calamars, crevettes)

*** Etoile** **Fr. 31.-**
(au centre : tomates, mozzarella et dans les rayons de notre étoile : hawaiï revisitée - thon et oignons - mortadella et philadelphia - parfum de citron - légumes)

Nos menus

**** Menu 1 italien et Menu 4 simple / minimum deux personnes**

1. Menu italien
Entrée
Plat de pâtes
Viande ou poisson
Dessert

2. Menu pizza
Entrée
Pizza
Dessert

3. Menu Pâtes
Entrée
Plat de pâtes
Dessert

4. Menu simple
Entrée
Viande ou poisson
Dessert

**** Fr. 67.-**

Fr. 37.-

Fr. 37.-

**** Fr. 55.-**

Choisissez vous-même votre plat !

Notre sélection pour composer votre menu

Entrée : du jour (demandez à notre personnel)

Plat de pâtes : à votre choix

Pizza : à votre choix

Viande ou poisson : à votre choix

Dessert : dessert du jour

Pour vos petits ...

Pâtes à la sauce tomate	Fr. 9.-
Pâtes au jambon et à la crème	Fr. 11.-
Chicken nuggets avec frites	Fr. 13.-
Pizza fun (tomates, mozzarella et frites)	Fr. 15.-

Pour vous les enfants, si vous désirez des plats de notre carte, demandez-nous des propositions en quantité réduite !!!

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)</i>	Fr. 13.-
Panna cotta et son coulis de chocolat ou de fraise	Fr. 9.-
Tiramisu maison à l'ancienne	Fr. 11.-
Pizza farcie au nutella <i>(pour deux personnes ou plus)</i>	Fr. 17.-
Banane flambée devant vous	Fr. 13.-
Notre fondue au chocolat <i>(accompagnée de ses fruits frais et de marche-malots)</i>	Fr. 13.-

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.)