

# Nos suggestions du moment

## POUR COMMENCER

	ENTREE	PLAT
Salade verte	6.50	
Salade mêlée	7.50	
Salade de Chèvre chaud (salade mêlée, chèvre chaud sur toasts, miel)	14.-	20.-
Salade de Poulet (salade mêlée, filets de poulet grillés relevés au balsamique)	15.-	21.-
Salade de Roquette, jambon de parme & copeaux de parmesan	14.-	20.-
Salade Bekim (salade mêlée, filet de bœuf tiède en tranche au balsamique)	18.-	24.-
Salade Kosovar (salade verte, concombres, poivrons, oignons, tomates, fromage du Kosovo râpé)	15.50	21.50
Salade de Tomates & Mozzarella di Bufalla	16.-	22.-
Carpaccio de bœuf, roquette & copeaux de parmesan	18.-	24.-
Carpaccio d'Espadon, fenouil & citron	18.-	24.-

## NOS PÂTES ET RISOTTO

Penne du Chef (crème, poivrons, basilic, ail, dés de filet de bœuf grillés)		28.-
Spaghetti Carbonara (lardons, crème, jaune d'œuf, parmesan)		21.-
Linguine aux Écrevisses (sauge, oignons frais, tomates cerises, écrevisses)		23.-
Risotto aux Bolets (bolets, crème, parmesan, ail)		26.-
Risotto Grotto04 (écrevisses, sauge, ail, persil, roquette, parmesan, gambas, tomates cerises)		28.-
Linguine aux Fruits de Mer		28.-

## NOS VIANDES

Filet de Bœuf (200g)		41.50
Filet Mignon de porc (200g)		36.-
Entrecôte Parisienne (200g)		32.-
<u>Sauce à choix</u> : Café de Paris 6.50, Poivre vert 6.50, Morilles 9.00, Moutarde 6.50		
Tagliata de Filet de Bœuf (200g) roquette & parmesan		45.-
Tartare de Bœuf (200g)		40.-
Hamburger de Bœuf (160g)		27.-
Poulet façon « Kosovar » crème à l'ail, frites maison et salade verte (à partir de 2 personnes, uniquement sur réservation)		28.-/pers

## NOS POISSONS

Filets de Perche & sauce tartare		35.-
Queues de Gambas flambées au Cognac, crème & tomates fraîches		38.-

Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes du jour, ainsi qu'à choix frites maison, pâtes ou risotto

# Carte des desserts

## NOS DESSERTS MAISON

Tiramisu	8.50
Crème brûlée	8.50

## NOS GLACES ARTISANALES

3.60 la boule

Vanille, chocolat, straciatella, caramel, pistache,  
café, noisette, rhum raison, cannelle, double crème

## NOS SORBETS ARTISANAUX

3.60 la boule

Fraise, abricot, poire, citron, mangue,  
passion, cassis, fruits rouges

Sorbet Valaisan	12.-
Sorbet William	12.-
Coupe Colonel	12.-
Coupe Général	12.-

Ajoutez à votre glace :

Crème chantilly	1.50
Sauce chocolat, caramel ou fraise	1.00

## ET POUR FINIR...

Limoncello (4 cl)	5.50
Baileys (4 cl)	6.50
Amaretto (4 cl)	6.50
Irish-coffee	12.-