

## Les entrées

	1/2	Portion
<b>SALADE VERTE</b> <i>Salade verte, sauce à salade maison</i>	4.50	7.-
<b>SALADE MÊLEE</b> <i>Salade verte, carottes, maïs, betterave, tomate, sauce à salade maison</i>	6.-	11.-
<b>BURRATA</b> <i>Burrata avec tomates et roquette</i>		24.-
<b>TAGLIERE ITALIANO</b> <i>Charcuterie et fromages italiens, servi avec gnocco fritto</i>		27.-
<b>CARPACCIO DE FILET DE BOEUF</b> <i>Carpaccio de filet de bœuf mariné, avec copeaux de parmesan</i>		24.-
<b>VELOUTE A LA TRUFFE</b> <i>Crème de pommes de terre parfumé à la truffe</i>		18.-
<b>POULPE</b> <i>Poulpe grillé, brunoise de légumes et gingembre</i>		18.-

## Les Pâtes

### **A' CARBONARA**

Spaghetti en crème de pecorino, jaune d'œuf et guanciale croustillant

**25.-**

### **SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER**

**32.-**

### **SAVEURS DU SALENTO**

Orecchiette avec cima di rapa et saucisses parfumées au fenouil

**29.-**

### **TORTELLONI FARCIS**

Tortelloni farcis à la ricotta truffée

**32.-**

### **CALAMARATA ALLA GIULIO**

*Calamarata, bolognaise, crème, champignons et lardon*

**29.-**

### **Pâtes sans gluten** (*penne ou spaghetti*)

**+ 5.-**

## Les Risotto

### **RISOTTO AUX CHAMPIGNONS**

*Risotto aux cèpes et aux bolets*

**29.-**

### **RISOTTO AUX QUEUES DE LANGOUSTES**

Risotto au citron et queues de langouste

**36.-**

## Les Viandes

<b>Côtelettes d'agneau et purée de pommes de terre</b> <i>(environ 320 gr)</i>	<b>38.-</b>
<b>Filet de bœuf</b> <i>(environ 200 gr)</i>	<b>46.-</b>
<b>Filet de bœuf Rossini</b> <i>Avec foie gras poêlé (environ 200 gr)</i>	<b>52.-</b>
<b>Tagliata de bœuf</b> <i>Roquette, chips de fromage, tomates cherry et vinaigre balsamique</i>	<b>42.-</b>
<b>Escalopes de Veau au citron</b>	<b>38.-</b>
<b>Tartare de bœuf</b> <i>Tartare de bœuf au couteau, salade, frites et toasts</i>	<b>37.-</b>
<b>Saucisses grillées « Saveurs du Sud »</b> <i>Saucisses maison à la viande de porc, parfumées aux graines de fenouil</i>	<b>26.-</b>
<b>Sauces au choix faites maison</b> <i>Poivre vert, café de paris ou sauce du chef</i>	<b>+ 3.-</b>

## **Les poissons**

### **GAMBERI ROSSI**

Gambas rouges de la Méditerranée grillées **42.-**

### **FRITURE MÉDITERRANÉENNE**

Calamars, gambas, petites seiches et mayonnaise au citron **38.-**

### **L'ESPADON GRILLÉ**

**39.-**

### **POULPE**

*Poulpe grillé avec brunoise de légumes et gingembre*

**34.-**

### **LA COUPE DU MANOIR**

*Gambas, calamars, moules et palourdes avec sauce tomate servis dans une coupe de pâte à pizza*

**42.-**

*Nos accompagnements au choix :*

- *Tagliolini au beurre*
- *Frites*
- *Petite salade*

## **Les Burgers**

### **Cheeseburger**

**29.-**

*Steak haché de bœuf, lardon, scamorza fumée, oignons, tomate, salade et sauce cocktail*

### **Supplément de viande**

**5.-**

Tous nos burgers sont servis  
avec salade et frites

## Les Pizza

<b>Focaccia</b>	11.-
<i>Pâte à pizza nature, huile d'olive, romarin, origan et sel</i>	
<b>Marinara</b>	12.-
<i>Tomate, ail, origan, basilic</i>	
<b>Margherita</b>	16.-
<i>Tomate, mozzarella</i>	
<b>Romana</b>	22.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons</i>	
<b>4 Saisons</b>	23.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives</i>	
<b>Thon et oignons</b>	22.-
<i>Tomate, mozzarella, thon, oignon</i>	
<b>Napoli</b>	22.-
<i>Tomate, mozzarella, câpres, anchois</i>	
<b>Diavola</b>	22.-
<i>Tomate, mozzarella, salami piquant</i>	
<b>Parma</b>	25.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette</i>	
<b>Végétarienne</b>	22.-
<i>Mozzarella, légumes de saison</i>	
<b>Sicilienne</b>	23.-
<i>Tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée</i>	
<b>Frutti di Mare</b>	28.-
<i>Tomate, mozzarella, fruits de mer</i>	
<b>Picantissima</b>	24.-
<i>Tomate, mozzarella, salami piquant, nduja, gorgonzola</i>	
<b>Americana</b>	20.-
<i>Tomate, mozzarella, wurstels et frites</i>	
<b>Bufalina</b>	22.-
<i>Tomate, mozzarella de bufala, basilic</i>	
<b>Merguez</b>	25.-
<i>Tomate, mozzarella, poivrons, merguez</i>	
<b>Calzone</b>	24.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons et œuf</i>	

## **Pizza blanches (sans sauce tomate)**

<b>Asiatica</b> Mozzarella, gorgonzola, poire, noix, miel	<b>24.-</b>
<b>Saumon</b> Mozzarella, saumon fumé, roquette, citron	<b>24.-</b>
<b>4 fromages</b> Mozzarella, gorgonzola, scamorza, pecorino	<b>22.-</b>
<b>Giorgino</b> Mozzarella, cèpes, lard et fromage à raclette	<b>26.-</b>
<b>Bologna</b> Mozzarella, mortadelle, burrata, pistaches	<b>24.-</b>
<b>Baciami</b> Mozzarella, gorgonzola, tomate, oignons rouges, roquette	<b>22.-</b>
<b>Bella Puglia</b> Mozzarella, tomates cerises, jambon cru, burrata	<b>26.-</b>
<b>Bresaola</b> Mozzarella, bresaola, roquette, copeaux de parmesan	<b>24.-</b>

Ingrédients supplémentaires :

<b>Petit supplément</b>	<b>Offert</b>
<b>À partir de deux suppléments</b>	<b>+ 2.-</b>
<b>Burrata, bufala et jambon cru</b>	<b>+ 5.-</b>
<b>Pizza au choix sans gluten</b>	<b>+ 5.-</b>

## **Nos suggestions du moment**

<b>Tartare de thon</b> Tartare de thon mariné au citron, tomates fraîches et concombre	<b>35.-</b>
<b>Bar en croûte de sel</b> Bar entier cuit dans sa croûte de sel, chaire délicate et juteuse, huile d'olive et citron (min. 2 personnes)	<b>39.-</b>
<b>Moules marinées</b> Moules fraîches marinées au vin blanc, herbes aromatiques ail et tomate	<b>33.-</b>
<b>Filet de Fassona (selon disponibilité)</b> Filet de bœuf Fassona du Piémont au grill Rossini - avec foie gras poêlé +6.-	<b>49.-</b>
<b>Tagliatelle à la truffe</b> Pâtes fraîches aux œufs, nappées de beurre noisette, généreusement parfumées de truffe fraîche	<b>36.-</b>
<b>Trilogie de fromages du terroir</b> Sélection au choix de notre chariot	<b>15.-</b>



## Nos spécialités Suisses

### Cette carte est servie à l'étage (La Poya)

	100 gr	150 gr
Viande séchée	20.-	28.-
Croûte au fromage		23.-
Croûte au fromage et jambon		25.-
Croûte "Le Manoir du Vignoble"		28.-
<i>Fromage, oignons, lard et œuf</i>		
		220 gr
Fondue moitié-moitié		24.-
Fondue Valaisanne à la tomate		26.-
<b>Fondues et charbonnade</b> (minimum 2 personnes)		
Fondue Chinoise, viande de bœuf 250 gr		39.-
Fondue Glareyarde		42.-
viande de bœuf marinée dans un mélange d'herbes et d'épices		
Supplément 150 gr		15.-
Charbonnade		46.-
Mélange de : Bœuf, cheval, poulet, dinde & lard		
Supplément 150 gr		15.-

Nos fondues de viandes et charbonnades de viande sont servies avec frites et leurs 4 sauces maison (ail, tartare, cocktail, curry)

## **Carte des desserts**

### **Desserts maison**

Moelleux au chocolat avec boule de glace vanille <i>(temps de préparation 15 min)</i>	<b>13.-</b>
Crème brûlée	<b>12.-</b>
Tiramisu café	<b>10.-</b>
Panna cotta (fruits rouges)	<b>10.-</b>