

Les entrées

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

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

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

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

34.-

Poulpe grillé avec brunoise de légumes et gingembre

LA COUPE DU MANOIR

42.-

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

Nos accompagnements au choix :

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

Les Burgers

Cheeseburger

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

29.-

Supplément de viande

5.-

Tous nos burgers sont servis
avec salade et frites

Les Pizza

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

Pizza blanches (sans sauce tomate)

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

Ingédients supplémentaires :

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

Nos suggestions du moment

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

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" <i>Fromage, oignons, lard et œuf</i>		28.-
		220 gr
Fondue moitié-moitié		24.-
Fondue Valaisanne à la tomate		26.-
Fondues et charbonnade (minimum 2 personnes)		
Fondue Chinoise, viande de bœuf 250 gr		39.-
Fondue Glareyarde viande de bœuf marinée dans un mélange d'herbes et d'épices		42.-
Supplément 150 gr		15.-
Charbonnade Mélange de : Bœuf, cheval, poulet, dinde & lard		46.-
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 **13.-**
(temps de préparation 15 min)

Crème brûlée **12.-**

Tiramisu café **10.-**

Panna cotta (fruits rouges) **10.-**