

LOUNGE BAR



RESTAURANT

Carte des mets

1^{ème} trimestre 2020

Renseignements et réservation :

Luca Fantozzi, Chef des cuisines

Tél: 027 565 07 42

admin@aupetitcreux.ch

www.aupetitcreux.ch

Notre personnel vous renseignera volontiers sur
les allergies et les intolérances alimentaires de tous nos plats.





Entrées et salades

| | Entrée | Plat |
|---|---------------|-------------|
| Salade verte (salade verte de saison et diverses graines) | 6.- | 13.- |
| Salade mêlée (mesclun de salade, crudités de saison et diverses graines) | 9.- | 16.- |
| Antipasti italiens (diverses charcuteries italiennes, fromages, olives) | 15.- | 24.- |
| Bruschetta à la tomate (pain grillé, tomates, huile d'olive, basilic, origan) | 7.- | 14.- |
| Beignets de fleurs de courgettes et jambon de Parme « DOP » | 14.- | 24.- |
| Carpaccio de bœuf (huile d'olive, citron, parmesan et salade de roquettes) | 15.50 | 26.- |



Entrées et salades (suite)

| | Entrée | Plat |
|---|--------|------|
| Terrine de foies gras maison aux figues (terrines de foies gras servi sur toast avec une petite salade) | 15.- | 25.- |
| Médaille de chèvre rôti aux noisettes (servi sur un lit de salade verte et coulis de framboise) | 16.- | 26.- |
| Sauté de gambas et ananas (gambas poêlées et décortiquées, servi sur lit de petite salade verte) | 14.- | 24.- |
| Sauté de poulpe et légumes (poulpe poêlées, huile d'olive et légumes) | 14.- | 24.- |
| Carpaccio de bresaola (huile d'olive, citron, parmesan et salade de roquettes) | 16.- | 28.- |



Pâtes

| | |
|---|------|
| Ravioli « Del Plin » al radicchio rosso di Treviso | 26.- |
| (ravioli à la viande de bœuf, Tomates fraîches et sèches, oignons, huile d'olive, Copeaux de parmesans, enrobé de radis) | |
| Penne au saumon | 25.- |
| (penne, sauce tomate, huile d'olive, oignons, crème, saumon) | |
| Penne aux morilles | 29.- |
| (penne, crème, morilles) | |
| Penne à la sicilienne gratinées au four | 24.- |
| (penne, huile d'olive, oignons, aubergines, olives noir, tomates cerises et mozzarella) | |
| Spaghetti, aglio, olio, peperoncino | 17.- |
| (spaghetti, ail, huile d'olive, piments) | |
| Spaghetti «alle vongole» | 26.- |
| (spaghetti, ail, persile, huile d'olive, poulardes) | |
| Tagliatelles «rucola» | 26.- |
| (pâtes longues, tomates fraîches, tomates sèches, roquette, huile d'olive, oignons, copeaux de parmesan, jambon de Parma DOP) | |
| Conchiglioni au ragoût à la napolitaine | 26.- |
| (pâtes, entrecôte de boeuf coupé finement au couteau, huile d'olive, oignons, céleri, carottes, sauce tomates) | |
| Risotto à la verveine et au parmesan D.O.P | 25.- |
| (riz carnaroli, bouillons de bœuf, oignons, huile d'olive, Parmesan D.O.P) | |

LOUNGE BAR



RESTAURANT

Viandes

| | |
|--|------|
| Filet de bœuf 200 gr. | 40.- |
| Filet de bœuf gorgonzola 200 gr. (nappé d'une sauce au gorgonzola D.O.P) | 44.- |
| Entrecôte de bœuf 250 gr. | 37.- |
| « Tagliata » de bœuf 250 gr. (entrecôte tranchée, pesto de roquette, noix, pignons, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique de Modène au lambrusco) | 39.- |
| Tartare de bœuf 200 gr. (servi avec salade verte, toasts et pommes frites) | 35.- |

sans autres indications :

nos plats sont servis avec de légumes et à choix : pommes frites / riz / pâtes au beurre

sauce à choix facturée en sus : café de paris 4.- / morilles 7.-

provenance de nos viandes

bœuf : Suisse et Uruguay

poulet : Suisse

LOUNGE BAR



RESTAURANT

POISSONS

| | Plat |
|--|-------------|
| Gambas « alla Diavola » (gambas décortiquées, ail, persil, légèrement pimenté) | 33.- |
| Pavé d'espadon frais au romarin (espadon, ail, romarin et huile d'olive) | 29.- |
| Poêlée de gambas à l'avocat et au pamplemousse (gambas décortiquées, plat servi uniquement sur un petit lit de salade verte) | 27.- |

sans autres indications :
nos plats sont servis avec de légumes et à choix : pommes frites / riz / pâtes au beurre

provenance de nos poissons
espadon : Atlantique / poulardes : Italie / moules : France
gambas : Vietnam / lotte : France

LOUNGE BAR



AU
PETIT
CREUX

PIZZERIA

RESTAURANT

PIZZAS

| | | Plat |
|----------------------------|---|-------------|
| Marinara | (tomate, huile d'olive, origan) | 13.- |
| Margherita | (tomate, mozzarella) | 15.- |
| Napoli | (tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan) | 18.- |
| Calzone | (tomate, mozzarella, jambon, champignons) | 20.- |
| Capricciosa | (tomate, mozzarella, jambon, champignons artichauts, origan) | 21. |
| Diavola | (tomate, mozzarella, salami piquant) | 21.- |
| Prosciutto | (tomate, mozzarella, jambon) | 18.- |
| Prosciutto e funghi | (tomate, mozzarella, jambon, champignons) | 21.- |
| Tonno e cipolla | (tomate, mozzarella, thon, oignons, olives noires) | 20.- |
| 4 formaggi | (tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, parmesan) | 21.- |
| 4 Stagioni | (tomate, mozzarella, artichauts, champignons, olives noires) | 21.- |
| Parma | (tomate, mozzarella, jambon de Parma DOP) | 22.- |
| Petit Creux | (tomate, mozzarella, thon, salami piquant, poivrons) | 22.- |
| Roma | (tomate, jambon cuit, œuf) | 20.- |
| Hawaii | (tomate, jambon cuit, ananas) | 22.- |

LOUNGE BAR



RESTAURANT

PIZZAS

| | | Plat |
|--------------------------|--|-------------|
| Parmigiana | (tomate, mozzarella, aubergines grillées, parmesan) | 21.- |
| Vegetariana | (tomate, mozzarella, tomates cerises, légumes) | 21.- |
| Bresaola | (tomate, bresaola, roquettes, parmesan, huile d'olive) | 22.- |
| Margherita enfant | (tomate, mozzarella) | 12.50 |

Pizzas « blanches »

| | | |
|-----------------------|---|------|
| Calzone ouvert | (mozzarella, œuf, poivrons, thon) | 20.- |
| Valaisanne | (pomme de terre, fromage raclette AOC) | 23.- |
| Val d'Hérens | (carpaccio de bœuf, parmesan, rucola, huile d'olive) | 25.- |
| Royal | (tomates cerises, mozzarella di bufala, jambon de Parme DOP beignets de fleurs de courgettes) | 23.- |
| Gustosa | (salami piquant, gorgonzola et poivrons) | 22.- |

Pizzas farcies

(schiaccine ou focacce)

| | | |
|--|-----------------------------|--------|
| Portoferraio | (tomate, mozzarella, thon,) | 20.- |
| Mini pizza uniquement pour les enfants : MARGHERITA ET PROSCIUTTO | | 12,5.- |

LOUNGE BAR



RESTAURANT

Desserts

Plat

Tiramisu maison

8.-

Moelleux chocolat et noix de coco

12.-

(temps de préparation environ 15 min)

Cassata Sicilien

10.-

(glace sabayon, glace au chocolat et crème glacée avec fruit confits)

Trilogie de panna cotta

8.-

(trois verrines avec coulis de mango, de fraise et aux fruits rouges)

Mille-feuilles à la vanille

6.50

Tartelette aux fruits de saison

7.-

Coupes de glaces et coupes de sorbets

selon carte



Un petit cadeau ?

Offrez notre carte cadeau chargée d'une somme à votre bon cœur.

Le bénéficiaire pourra l'utiliser dans notre établissement, comme moyen de paiement en une ou plusieurs fois.

Tous les bons cadeaux sont emballés dans des enveloppes scintillantes.



Menus de groupe

Au Petit Creux se réjouit de vous proposer d'alléchants menus de groupes pour toutes les occasions.



Repas d'entreprise, souper de classe,
enterrement de vie de jeune fille ou de garçon, mariage,
fêtes de diplôme, jubilés divers ou simplement pour
partager un moment entre amis et/ou en famille.