



# Carte des mets

## 3<sup>ème</sup> trimestre 2019

### Renseignements et réservation :

Luca Fantozzi, Chef des cuisines

Tél: 027 565 07 42

[admin@aupetitcreux.ch](mailto:admin@aupetitcreux.ch)

[www.aupetitcreux.ch](http://www.aupetitcreux.ch)

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





## Entrées et salades

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>Antipasti italien</b> (diverses charcuteries italiennes, fromages, olives)	15.-	24.-
<b>Bruschette à la tomate</b> (pain grillé, tomates, huile d'olive, basilic, origan)	7.-	14.-
<b>Beignets de fleurs de courgettes et jambon de Parme « DOP »</b>	14.-	24.-
<b>Carpaccio de bœuf</b> (huile d'olive, citron, parmesan et salade de roquettes)	15.50	26.-
<b>Ceviche péruvien de poisson</b> (poisson frais : lotte, citron vert, oignons rouges, coriandre, poivre, servi sur un lit salade avec des patates douces vapeur, légèrement pimenté)	17.-	29.-
<b>Melon et jambon de Parme « DOP »</b> (melon frais et jambon de parme)	14.-	24.-
<b>Médailon de chèvre rôti aux noisettes</b> (servi sur un lit de salade verte et coulis de framboise)	16.-	26.-
<b>Poulpe en salade</b>	13.-	21.-





## Entrées et salades (suite)

	Entrée	Plat
<b>Sauté de gambas et ananas</b> (gambas poêlées et décortiquées, servi sur lit de petite salade verte)	14.-	24.-
<b>Sauté de bœuf</b> (entrecôte de bœuf, servi sur lit de salade verte)		33.-
<b>Salade caprese</b> (tomates, mozzarella di bufala campana « AOC »)	12.-	19.-
<b>Salade César</b> (salade, émincé de blanc de volaille grillé, œufs, copeaux de parmesan, croûton de pain)		25.-
<b>Salade verte</b> (salade verte de saison et diverses graines)	6.-	13.-
<b>Salade mêlée</b> (mesclun de salade, crudités de saison et diverses graines)	9.-	16.-



LOUNGE BAR



RESTAURANT

## Pâtes

	<b>Plat</b>
<b>Linguine aux cigales de mer</b> (pâtes longues, sauce tomate, ail, persil, huile d'olive)	27.-
<b>Penne au saumon</b> (penne, sauce tomate, huile d'olive, oignons, crème, saumon)	25.-
<b>Penne aux morilles</b> (penne, crème, morilles)	29.-
<b>Spaghetti, aglio, olio, peperoncino</b> (spaghetti, ail, huile d'olive, piments)	17.-
<b>Spaghetti «alle vongole»</b> (spaghetti, ail, persile, huile d'olive, poulardes)	26.-
<b>Tagliatelles «rucola»</b> (pâtes longues, tomates fraîches, tomates sèches, roquette, huile d'olive, oignons, copeaux de parmesan, jambon de Parma DOP)	28.-



LOUNGE BAR



RESTAURANT

## Viandes

	<b>Plat</b>
<b>Filet de bœuf</b> 200 gr.	42.-
<b>Entrecôte de bœuf</b> 250 gr.	37.-
<b>Entrecôte de bœuf</b> 250 gr. <b>aux chanterelles</b> (servi sur un lit de chanterelles poêlées)	40.-
<b>« Tagliata » de bœuf</b> 250 gr. (entrecôte tranchée, pesto de roquette, noix, pignons, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique de Modène au lambrusco)	39.-
<b>Tartare de bœuf</b> 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 5.- / morilles 9.-

provenance de nos viandes

bœuf : Suisse, Irlande, Italie et Uruguay

poulet : Suisse



LOUNGE BAR

AU  
PETIT  
CREUX



PIZZERIA

RESTAURANT

## POISSONS

	<b>Plat</b>
<b>Gambas « alla Diavola »</b> (gambas décortiquées, ail, persil, légèrement pimenté)	33.-
<b>Pavé d'espadon frais au romarin</b> (espadon, ail, romarin et huile d'olive)	29.-
<b>Poêlée de gambas à l'avocat et au pamplemousse</b> (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

		<b>Plat</b>
<b>Marinara</b>	(tomate, huile d'olive, origan)	13.-
<b>Margherita</b>	(tomate, mozzarella)	15.-
<b>Napoli</b>	(tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan)	18.-
<b>Calzone</b>	(tomate, mozzarella, jambon, champignons)	20.-
<b>Capricciosa</b>	(tomate, mozzarella, jambon, champignons artichauts, origan)	20.-
<b>Diavola</b>	(tomate, mozzarella, salami piquant)	22.-
<b>Prosciutto</b>	(tomate, mozzarella, jambon)	18.-
<b>Prosciutto e funghi</b>	(tomate, mozzarella, jambon, champignons)	22.-
<b>Tonno e cipolla</b>	(tomate, mozzarella, thon, oignons, olives noires)	20.-
<b>4 formaggi</b>	(tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, parmesan)	22.-
<b>4 Stagioni</b>	(tomate, mozzarella, artichauts, champignons, olives noires)	22.-
<b>Parma</b>	(tomate, mozzarella, jambon de Parma DOP)	24.-
<b>Petit Creux</b>	(tomate, mozzarella, thon, salami piquant, poivrons)	22.-
<b>Roma</b>	(tomate, jambon cuit, œuf)	20.-

réduction de prix : pizza mini -4.- / pizza à l'emporter -2.-



LOUNGE BAR

AU  
PETIT  
CREUX



PIZZERIA

RESTAURANT

## PIZZAS

		<b>Plat</b>
<b>Parmigiana</b>	(tomate, mozzarella, aubergines grillées, parmesan)	22.-
<b>Vegetariana</b>	(tomate, mozzarella, tomates cerises, légumes)	22.-
<b>Bresaola</b>	(tomate, bresaola, roquettes, parmesan, huile d'olive)	23.-
<b>Margherita enfant</b>	(tomate, mozzarella)	12.50

## Pizzas « blanches »

<b>Calzone ouvert</b>	(mozzarella, œuf, poivrons, thon)	21.-
<b>Valaisanne</b>	(pomme de terre, fromage raclette AOC)	25.-
<b>Val d'Hérens</b>	(carpaccio de bœuf, parmesan, rucola, huile d'olive)	25.-
<b>Royal</b>	(tomates cerises, mozzarella di bufala, jambon de Parme DOP beignets de fleurs de courgettes)	25.-

## Pizzas farcies

(schiaccine ou focacce)

<b>Portoferraio</b>	(tomate, mozzarella, thon,)	20.-
---------------------	-----------------------------	------

réduction de prix : pizza mini -4.- / pizza à l'emporter -2.-







## Desserts

	<b>Plat</b>
<b>Coupe « mascarpone et framboises »</b> (pain d'Espagne, crème, mascarpone, framboises et pistaches)	10.-
<b>Moelleux chocolat et noix de coco</b> (temps de préparation environ 15 min)	12.-
<b>Trilogie de panna cotta</b> (trois verrines avec coulis de mango, de fraise et aux fruits rouges)	9.-
<b>Mille-feuilles à la vanille</b>	6.50
<b>Tartelette aux fruits de saison</b>	7.-
<b>Coupes de glaces et coupes de sorbets</b>	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.

