

LOUNGE BAR



RESTAURANT

Entrées et Salades

	Entrée	PLAT
Antipasti italien (Diverses charcuteries italiennes, fromages, olives)	15.00	24.00
Médailon de chèvre rôti aux noix (Servi sur un lit de salade verte et coulis de framboise)	16.00	26.00
Salade Caprese (Tomates avec mozzarella di bufala campana « AOC »)	12.00	19.00
Melon et jambon de Parme « DOP »	14.00	24.00
Salade César (Œuf, émincé de blanc de volaille grillée, (Copeaux de parmesan et croûtons de pain)		25 .00
Poulpe en salade	13.00	21.00
Bruschetta tomates (Pain grillé, tomates, huile d'olive, basilic, origan)	7.00	14.00



LOUNGE BAR



RESTAURANT

Entrées et Salades

	Entrée	Plat
Carpaccio de bœuf (Huile d'olive, citron, parmesan et rucola)	15.50	26.00
Ceviche péruvien de poisson (Poisson frais : lotte, citron vert, oignons rouges et coriandre)	17.00	29.00
Sauté de gambas et ananas (Gambas poêlée et décortiquées sur lit de petite salade verte)	14.00	24.00
Sauté de bœuf sur un lit de salade (Entrecôte de bœuf)		33.00
Beignets de fleurs de courgettes et		
Jambon de Parma « DOP »	14.00	24.00
Salade verte (salade verte de saison et diverses graines)	6.00	13.00
Salade mêlée (Mesclun de salade, crudités de saison et diverses graines)	9.00	16.00



LOUNGE BAR



RESTAURANT

Viandes

Filet de bœuf 200gr. 42.00

Entrecôte de Bœuf 250gr. 37.00

Tagliata de bœuf 250 gr. 39.00

(entrecôte tranchée, pesto de roquette, noix, pignons, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique de Modène au Lambrusco)

Entrecôte de Bœuf 250gr. sur lit des chanterelles poêlée 40.00

Tartare de bœuf 200gr. 35.00

(servi avec salade verte, toasts et pommes frites)

Sauce à choix: café de paris 5.- /morilles 9.-

Sans autres indications, nos plats de viande sont servis avec de légumes

Et à choix: pommes frites/ riz / pâtes au beurre

Provenance de nos viande de bœuf : Suisse, Irlande, Italie et Uruguay

Provenance du poulet: Suisse



Av. de la Gare 37 - Conthey - 027 565 07 42 - www.aupetitcreux.ch



POISSONS

Gambas « alla Diavola » 33.00

(gambas décortiquées, ail, persil, légèrement pimenté)

Pavé d'espadon frais au romarin 29.00

(espadon, ail, romarin et huile d'olive)

Poêlée de gambas à l'avocat et au pamplemousse 27.00

(gambas décortiquées servies uniquement sur lit de petite salade verte)

Provenance : Espadon Atlantique

Vongole Italie

Moules France

Gambas Vietnam

Lotte France





Pâtes

Spaghetti alle vongole (Spaghetti ail, persil, huile d'olive et vongole)	26.00
Linguine aux Cigales de mer (Ail, persil ,huile d'olive et petite sauce tomate)	27.00
Penne au saumon (Penne huile d'olive, oignons, sauce tomate, crème et saumon)	25.00
Penne aux morilles (Penne, crème et morilles)	29.00
Tagliatelle rucola (Tagliatelle, roquette, oignons, huile d'olive, tomates fraîches et séchées, Copeaux de parmesan et jambon de Parma D.O.P.)	28.00
Spaghetti, aglio, olio, peperoncino (Spaghetti, ail, huile d'olive et piments)	17.00





Desserts

Coupe mascarpone e framboise 10.00

(crème, pain d'Espagne ,mascarpone, framboise et pistaches)

Moelleux chocolat et noix de coco (att. 15 min) 12.00

Trio de panna cotta 9.00

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

Mille-feuilles à la vanille 6.50

Tartelette aux fruits de saison 7.00

Coupes de glaces et coupes de sorbets selon carte

(Voir carte des glaces)



PIZZE

MARINARA	(sauce tomate, huile d'olive et origan)13-
MARGHERITA	(tomate, mozzarella)15-
PROSCIUTTO	(tomate, mozzarella, jambon).....18-
NAPOLI	(tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan).....18-
BRESAOLA	(bresaola, roquettes, parmesan, huile d'olive).....23-
TONNO ET CIPOLLA	(tomate, mozzarella, thon, oignon et olive noir)..20-
DIAVOLA	(tomate, mozzarella, salami piquant).....22-
PROSCIUTTO E FUNGHI	(tomate, mozzarella, jambon, champignons).....22-
4 FORMAGGI	(tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, parmesan).....22-
VEGETARIANA	(tomates cerises, mozzarella, légumes)..... 22-
CAPRICCIOSA	(tomate, mozzarella, jambon, artichauts..... 20- champignons, origan)
CALZONE	(tomate, mozzarella, jambon, champignons).... 20-
CALZONE OUVERT	(mozzarella, œufs, poivron et thon) 21-
4 STAGIONI	(tomate, mozzarella, artichauts, 22- champignons, olives noire et poivrons)
PARMA	(tomate, mozzarella, jambon de Parma)..... 24-



LOUNGE BAR



RESTAURANT

PIZZE

ROMA	(tomate, jambon cuit, œuf).....	20-
PETIT CREUX	(tomate, mozzarella, thon, salami piquant, poivron).....	22-
PARMIGIANA	(tomates, mozzarella, aubergines grillées, parmesan).....	22-

PIZZE BLANCHE

VAL D'HERENS	(carpaccio de bœuf, parmesan, rucola, huile d'olive)....	25-
VALAISANNE	(pomme de terre, fromage raclette AOC)	25-
ROYAL	(tomate cerises, mozzarella di bufala, beignets de fleurs de courgettes et jambon de Parma DOP).....	25-

« Focacce « schiaccine »

(pizzas farcies)

PORTOFERRAIO	(thon, tomates, mozzarella).....	20-
---------------------	----------------------------------	-----

.....

MARGHERITA ENFANT	(tomate, mozzarella).....	12,5 -
--------------------------	---------------------------	--------

