



Carte des mets

Hiver 2018

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





Entrées et salades

	Entrée	Plat
Antipasti italien (diverses charcuteries italiennes, fromages, olives)	15.-	24.-
Médailon de chèvre rôti aux noisettes (servi sur un lit de salade verte et coulis de framboise)	16.-	26.-
Terrine de foie gras maison à l'Amigne (servi avec confiture de kumquat maison, pain rustique et salade verte)	17.-	28.-
Bruschette à la tomate (pain grillé, tomates, huile d'olive, basilic, origan)	7.-	14.-
Bruschette caponata (pain grillé, aubergines, sauce tomate, oignons et olives en aigre doux)	10.-	17.-
Carpaccio de bœuf (huile d'olive, citron, parmesan et salade de roquettes)	15.50	26.-
Carpaccio de saumon aux agrumes (saumon, vinaigrette, agrumes)	14.-	





Entrées et salades (suite)

	Entrée	Plat
Carpaccio de saumon aux agrumes et sa petite salade verte (saumon, vinaigrette, agrumes, salade)		28.-
Ceviche péruvien de poisson (poisson frais : lotte, citron vert, oignons rouges, coriandre, poivre, servi sur un lit salade avec des patates douces vapeur, légèrement pimenté)	17.-	29.-
Poulpes poêlés (poulpe, servi sur lit de purée de betteraves rouges)	12.-	18.-
Potage du jour (divers légumes et lentilles)	6.-	12.-
Sauté de gambas et ananas (gambas poêlées et décortiquées, servi sur lit de petite salade verte)	14.-	24.-
Salade verte (salade verte de saison et diverses graines)	6.-	13.-
Salade mêlée (mesclun de salade, crudités de saison et diverses graines)	9.-	16.-



LOUNGE BAR



RESTAURANT

Pâtes

	Plat
Linguine « allo scoglio » (pâtes longues, sauce tomate, ail, persil, moules, poulardes, gambas)	27.-
Gnocchi crevettes et courgettes (gnocchi avec sauce aux crevettes et aux courgettes fraîches)	24.-
Gnocchi gorgonzola (gnocchi au fromage gorgonzola « reale D.O.P »)	22.-
Penne au saumon (penne, sauce tomate, huile d'olive, oignons, crème, saumon)	25.-
Penne aux morilles (penne, crème, morilles)	29.-
Tagliatelles «rucola» (pâtes longues, tomates fraîches, tomates sèches, roquette, huile d'olive, oignons, copeaux de parmesan, jambon de Parma D.O.P.)	28.-
Spaghetti, aglio, olio, peperoncino (spaghetti, ail, huile d'olive, piments)	17.-



LOUNGE BAR



RESTAURANT

Viandes

	Plat
Carré d'agneau mariné au café et à l'anis étoilée (agneau de Nouvelle Zélande, sauce au maïs doux)	42.-
Filet de bœuf 200 gr.	39.-
Filet de bœuf gorgonzola 200 gr. (nappé d'une sauce au gorgonzola « reale D.O.P »)	39.-
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)	31.-

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 8.-

provenance de nos viandes

bœuf : Suisse, Irlande, Italie et Uruguay

agneau : Nouvelle Zélande





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
Margherita	(tomate, mozzarella)	15.-
Napoli	(tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan)	18.-
Calzone	(tomate, mozzarella, jambon, champignons)	20.-
Capricciosa	(tomate, mozzarella, jambon, champignons artichauts, origan)	20.-
Diavola	(tomate, mozzarella, salami piquant)	22.-
Prosciutto	(tomate, mozzarella, jambon)	18.-
Prosciutto e funghi	(tomate, mozzarella, jambon, champignons)	22.-
Tonno e cipolla	(tomate, mozzarella, thon, oignons)	20.-
4 formaggi	(tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, parmesan)	22.-
4 Stagioni	(tomate, mozzarella, artichauts, champignons, olives noire)	22.-
Parma	(tomate, mozzarella, jambon de Parma)	24.-
Petit Creux	(sauce tomate, mozzarella, thon, chorizo, poivrons)	22.-
Roma	(sauce tomate, jambon, œuf)	20.-

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



LOUNGE BAR



RESTAURANT

PIZZAS

		Plat
Parmigiana	(sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, parmesan)	22.-
Vegetariana	(sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, légumes)	22.-
Bresaola	(bresaola, roquettes, parmesan, huile d'olive)	23.-
Cynar	(artichauts, chorizo, oignons, tomates cerises)	22.-
Valaisanne	(pomme de terre, fromage raclette AOC)	25.-
Val d'Hérens	(carpaccio de bœuf, parmesan, rucola, huile d'olive)	25.-

Pizzas farcies

(schiaccine ou focacce)

Bianca		4.-
Portoferraio	(mozzarella, thon, tomates)	20.-
Valle d'Aosta	(fontina, speck, épinards)	22.-

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





Desserts

	Plat
Moelleux chocolat et noix de coco (temps de préparation environ 15 min)	12.-
Trilogie de panna cotta (trois verrines avec coulis de mango, de fraise et aux fruits rouges)	9.-
Mille-feuilles à la vanille	6.50
Tartelette aux fruits de saison	7.-
Coupes de glaces et coupes de sorbets	selon carte



LOUNGE BAR



RESTAURANT

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.

