

CARTE DES METS

Né à Sierre, O Miura célèbre l'art de la cuisine italienne avec passion, authenticité et un esprit contemporain.

Notre aventure se poursuit à Grimentz, où nous vous invitons à savourer une cuisine généreuse inspirée des traditions régionales d'Italie, préparée avec des produits frais et de qualité.

Chaque plat raconte une histoire de partage, de soleil et de simplicité — un voyage gustatif entre l'Italie et les Alpes suisses.

Bienvenue chez Da Claudio by O Miura Grimentz,
la nouvelle escale italienne au cœur du Val d'Anniviers.



MENU DÉGUSTATION

Notre menu à partager pour deux

Tartare de boeuf de Fassona Piémontaise



Cou d'agneau laqué au Kamado

Filet de boeuf gastro 200gr

Entrecôte de boeuf irlandaise 200gr



Tiramisù

109.- p.p.



ENTRÉES FROIDES

Salade verte

8.-

Salade mêlée

Bouquet de salade, tomates cerises, concombres, fenouil croquant, carottes en julienne, vinaigrette maison

10.-

Cubes de pain brioche chaud

Viande séchée maison, petit bouquet de salade et mayonnaise à la truffe noire

20.-

Carpaccio de boeuf marinée

Viande de boeuf marinée, pousses d'épinards, sauce aigre-douce à la betterave, flan au lait de chèvre fumé et babà rôti

30.-

Tartare de boeuf de fassona piémontaise, 150g

Crumble de cèpes, jaune d'oeuf mariné et creme de Caciocavallo Podolico

32.-

Planchette de charcuterie et fromages "O Miura"

19.- / 29.-

ENTRÉES CHAUDES

Os à moelle de oeuf

Cuit à basse température gratiné aux herbes. Gelée de fruits rouges et pain grillé

18.-

Oeuf au purgatoire

Oeuf parfait à 62°, sauce au pain de seigle et pétale de tomate

26.-

Brochette "O Miura Selection"

Brochette de faux-filet, lard de Colonnata et sauce criolla

28.-



PLATS SIGNATURES – PÂTES ARTISANALES

Une sélection de créations maison où la tradition italienne rencontre l'excellence des produits du terroir. Chaque plat est élaboré avec des pâtes fraîches faites à la main et sublimé par des ingrédients soigneusement choisis. Une rencontre entre tradition italienne et créativité contemporaine, pour des plats généreux, parfumés et savoureux.

Velouté de courge Hokkaido

Demi-glace vegan, raifort frais et croûtons à l'huile d'olive vierge extra.

26.-

Paccheri al San Marzano "Italiana Vera"

Tomate San Marzano, variété italienne au goût doux et parfumé, idéale pour sublimer sauces et plats cuisinés.

28.-

Pasta e patate allardate

"Mischiato potente" du Pastificio di Gragnano, mousse de pommes de terre et lard de Colonnata. Voyage au sud d'Italie.

32.-

Ravioli maison farcis à La Genovese de veau

Sauce à la ricotta salée, compote de pomme et huile de basilic. Une explosion de goût raffinée et authentique.

34.-

Tagliolini au beurre noisette et truffe noire d'hiver

"Une harmonie parfaite entre tradition et finesse".

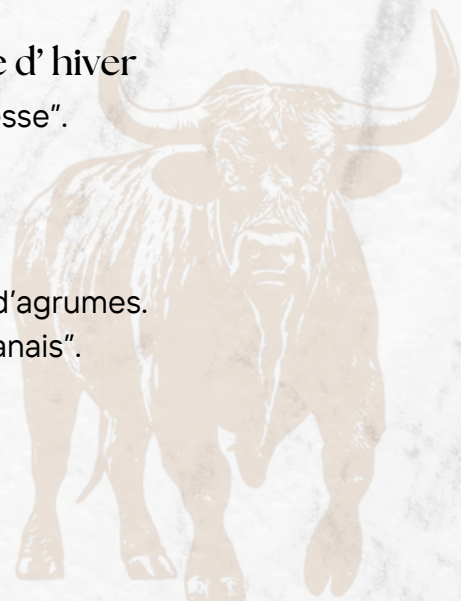
34.-

Risotto Carnaroli à la milanaise

Ossobuco de veau cuit à l'ancienne et gremolade d'agrumes.

"Une interprétation élégante du classique milanais".

32.-



SÉLECTION DE VIANDES - SÉLECTION SUISSE

La Suisse est reconnue pour l'excellence de ses viandes, issues d'un terroir unique et d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Nous avons choisi de vous proposer une sélection de pièces nobles et savoureuses, élevées dans le respect de la tradition et du bien-être animal. Grâce à une maturation soigneusement maîtrisée, elles révèlent des arômes riches, une tendreté remarquable et un goût authentique.

Toutes nos viandes sont servies saignantes pour préserver les saveurs et la tendreté, accompagnées de légumes grillés, de frites maison et d'une sauce au choix.

Burger "O Miura"

Hamburger de boeuf d'Hérens, Mozzarella fumè grillè, bouquet de salade, crochè de pomme de terre et sauce à la paprika.

30.-

Coquelet rôti au tournebroche

Pommes de terre cuites à la cendre et légumes.

36.-

Côte de porc blanc rassie sur os

Pièce d'exception issue de porc sélectionné, affinée sur os pendant 6 semaines, développant des arômes profonds et une tendreté incomparable. Cette maturation lente permet à la viande de gagner en intensité, avec une texture fondante et un goût riche aux notes légèrement noisettées.

42.-



Ribeye de boeuf gastro

Le ribeye, aussi appelé entrecôte, est une pièce issue de la partie centrale du muscle long dorsal du boeuf, située entre la 6e et la 12e côte. Cette zone est particulièrement appréciée pour son persillage généreux c'est-à-dire, la répartition fine et régulière de gras intramusculaire qui confère à la viande une tendreté et un moelleux exceptionnels.

46.-

Filet de boeuf gastro

La pièce la plus noble du boeuf suisse, réputée pour sa finesse et son extrême tendreté. Sa texture fondante se marie à une saveur délicate et élégante, offrant une expérience gustative d'une rare subtilité.

49.-

Côte de boeuf suisse

Env. 800 g deux personnes

Pièce noble de boeuf suisse, rassie sur os pour une durée optimale, offrant une tendreté exceptionnelle et des saveurs intenses. Cette côte, parfaite pour deux, est maturée lentement afin de révéler toute la richesse de la viande : une texture juteuse, des arômes profonds et un goût authentique. Idéale pour une cuisson au grill ou à la braise.

70.-p.p.

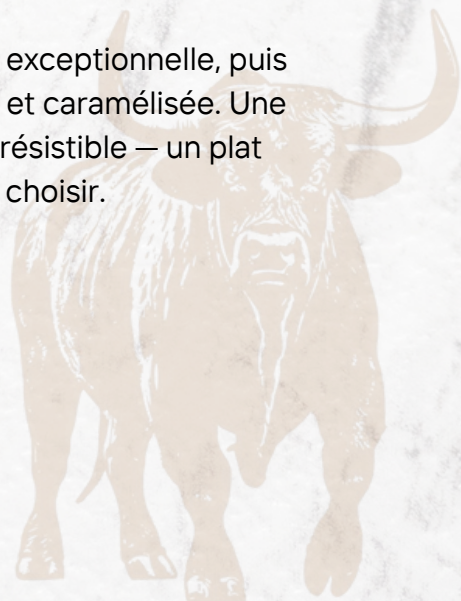
Marteau de Thor

Env. 1200gr deux personne

Nouveauté – Sélection O'Miura ★

Un jarret de boeuf cuit à basse température, d'une tendreté exceptionnelle, puis glacé et fumé au Kamado pour lui offrir une saveur profonde et caramélisée. Une viande qui fond en bouche, avec une croûte parfumée et irrésistible — un plat généreux et plein de caractère, difficile à ne pas choisir.

80.-p.p.



SÉLECTION DE VIANDES - SÉLECTION DU MONDE

Des viandes d'exception issues des meilleurs terroirs, reconnues pour leur caractère et leur richesse aromatique.

Entrecôte de boeuf irlandaise

Une pièce tendre et savoureuse, issue des pâturages verdoyants d'Irlande, où le boeuf bénéficie d'une alimentation naturelle et d'un climat idéal. Cette viande d'exception révèle des arômes délicats et une richesse gustative équilibrée, résultat d'un élevage respectueux et d'un soin particulier apporté à la maturation.

46.-

Tomahawk d'Angus canadien

Environ 1 200gr pour deux personnes

Pièce impressionnante et généreuse, ce Tomahawk provient de boeufs Angus élevés au Canada, reconnus pour leur qualité exceptionnelle. Cette côte longue, avec son os caractéristique, offre une viande marbrée, tendre et savoureuse. Sa maturation soignée développe des arômes puissants et une texture fondante.

260.-

NOS SUGGESTIONS

Fondue Mulligan

Minimum 2 personnes

Plat emblématique du Valais, réalisé avec une viande de qualité supérieur. Élaborée à partir de morceaux de boeuf marinés aux épices et à l'ail, cette fondue révèle une saveur authentique et généreuse. Chaque bouchée de viande fondante se déguste dans un bouillon maison parfumé.

Servie avec salade, frites maison et un assortiment de sauces maison.

49.- p.p.

Poitrine de cochon de lait cuite basse température

Chips de pommes de terre et ketchup maison de papacelle terre à la menthe et au fenouil sauvage.

44.-

Cou d'agneau laqué au Kamado

Purée de chou-fleur et sauce curry vert.

46.-

Omble-chevalier mi-cuit mariné au miso et kombu

Salade d'endive frisée et sauce à l'orange.

38.-



NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Frites de patates douces

5.-

Courge grillée

5.-

Légumes grillés

5.-

Mini parmigiana d'aubergines

6.-

Frites à la graisse de boeuf

7.-

NOS SAUCES

Une sauce au choix incluse,
supplément dès la 2e

Barbecue, chimichurri, spicy mayo,
béarnaise ou beurre café de Paris

5.-

Morilles

6.-

MENU ENFANT

Chicken nuggets et frites

15.-

Mini burger avec frites

15.-

Tagliolini

Tomate, pesto, beurre

12.-

DESSERTS

Tiramisù

La tradition

12.-

Ananas glacé au rhum

Ananas délicatement glacé au sucre de canne et rhum, servi avec un crumble
d'amandes et un filet de dulce de leche. Une douceur subtile et parfumée.

14.-

Choux MiKiLù

Bigné craquelin au cacao, sauce caramel et cacahuètes, coulis de chocolat au lait.

16.-

Explosion de chocolat

Base de gaufrette, mousse au chocolat noir 70 % aux noix de cajou, mousse au
chocolat au lait

16.-

