

MENU DÉGUSTATION

Notre menu à partager pour deux

Tartare de boeuf de Fassona Piémontaise



Chops d'agneau au Scottadito

Filet de boeuf gastro suisse 200g

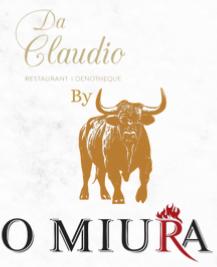
Entrecôte de boeuf irlandaise 200g



Tiramisù

109.- p.p.





ENTRÉES FROIDES

Salade verte

8.-

Salade mêlée

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

10.-

Cube de pain brioche et viande séchée

Bouquet de salade et sauce à la moutarde ancienne.

20.-

Planchette de charcuterie et fromages

25.-

Carpaccio de bœuf suisse Sélection O'Miura

Frisée fine croquante, burrata des Pouilles et huile d'olive.

30.-

Tartare de boeuf de fassona piémontaise 150 g

Tomates séchées, pignons grillés, olives noires, basilic frais et truffe noire d'hiver

32.-

ENTRÉES CHAUDES

Os à moelle de bœuf

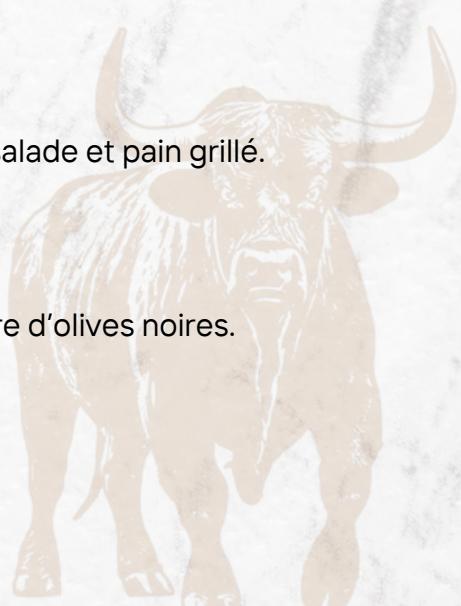
Cuit à basse température, gratiné aux herbes, bouquet de salade et pain grillé.

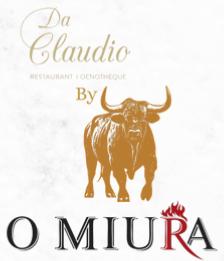
18.-

Velouté de brocoli

Julienne de tomates séchées, croûtons, anchois et poudre d'olives noires.

20.-





PLATS SIGNATURE – 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 sublimées par des ingrédients soigneusement choisis. Une rencontre entre tradition italienne et créativité contemporaine pour des plats généreux, parfumés et savoureux.

Paccheri al San Marzano “Italiana Vera”

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

28.-

Tagliolini au beurre noisette et truffe noire d'hiver

“Une harmonie parfaite entre tradition et finesse”.

34.-

Gnocchi de pomme de terre maison, fondue de caciocavallo podolico

Brunoise de jarret de boeuf cuit à l'ancienne et son jus.

34.-

Risotto Carnaroli à la milanaise

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

“Une interprétation élégante du classique milanais”

36.-





SÉLECTION DE VIANDES - SÉLECTION SUISSE

Toutes nos viandes sont servies saignantes pour préserver les saveurs et la tendreté, accompagnées d'un bouquet de légumes grillés et de frites maison.

Burger “O Miura”

Pain bagnat, hamburger de boeuf d'Hérens, mozzarella fumée chaude, bouquet de salade, tomate, oignons, bacon et sauce au paprika fumé.

30.-

Coquelet rôti au tournebroche

Sauce barbecue

Pommes de terre au four, bouquet de légumes de saison.

36.-

Côte de porc blanc rassie sur os

Sauce criolla

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.-

Filet de boeuf gastro

Sauce béarnaise

La pièce la plus noble du boeuf suisse, réputée pour sa finesse et son extrême tendreté.

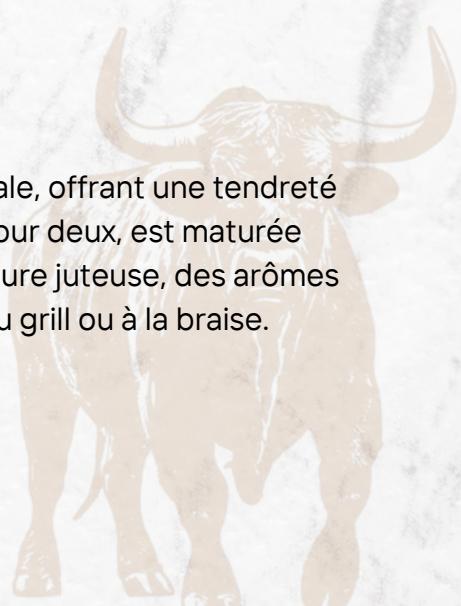
49.-

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.





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

Beurre café de Paris

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 1200gr 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 soigneuse développe des arômes puissants et une texture fondante.

240.-

NOS SUGGESTIONS

Pavé de Saumon d'Écosse poêlé

Bouquet de légumes grillés, pommes de terre au four et sauce hollandaise onctueuse.

38.-

Chops d'agneau au "Scottadito"

Bouquet de légumes grillés, pommes de terre au four et sauce chimichurri.

44.-

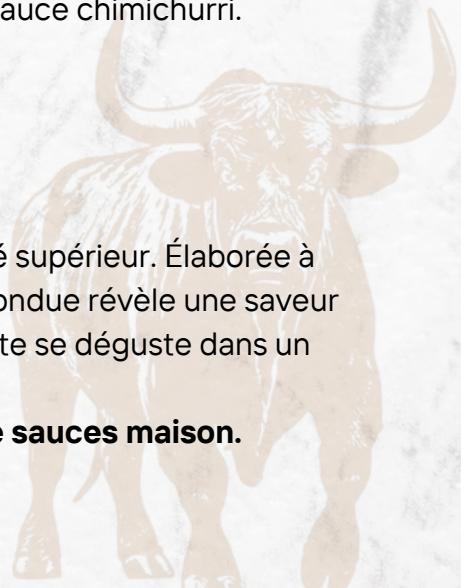
Fondue Mulligan

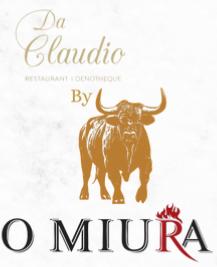
Minimum 2 personnes

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.





NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Pomme de terre au four

5.-

Bouquet de légumes grillés

5.-

Mini parmigiana d'aubergines

6.-

Ratatouille de légumes

6.-

NOS SAUCES

Supplément dès la 2e

Chimichurri, béarnaise, criolla ou
beurre café de Paris.

5.-

Morilles

6.-

MENU ENFANT

Chicken nuggets et frites

15.-

Mini burger avec frites

15.-

Gnocchi

Tomate, pesto, beurre

12.-

