

la Nonna
Martigny

CARTE DE SAISON



Les Entrée

Carpaccio De Boeuf

Au Pesto Maison, Roquette, Copeaux de Grana Padano

Croûte aux Champignons Frais

Pain grille avec sauce aux champignons frais des bois

Tartare De Saumon et Crevettes Roses

Saladine, Toasts et beurre

Tartine de Chèvre

Au Miel et Pommes Fruit

Les Rösti et Croûtes Au fromage

Rösti Valaisan

Jambon, Fromage Raclette, et Oeuf Miroir
Accompagné d'une Salade Verte

Rösti Simple

Nappés de Jambon et Fromage Raclette Gratiné,
Accompagné d'une Salade Verte

Rösti Bernois

Nappés de Fromage Raclette, Lardons, Oignons
Accompagné d'une Salade Verte

Croûte Fromage Complète

Jambon, Fromage Raclette, et Oeuf Miroir
Accompagné d'une Salade Verte

Croûte Fromage Simple

Nappés de Fromage Raclette Gratiné,
Accompagné d'une Salade Verte



Pâtes Fraîches

Spaghetti alle Vongole

Pâtes Fraîche, Huile D'olive, Ail, Persil, Vongole

Trofie al Pesto

Pâtes Fraîches, Pesto Au Basilic Maison

Garganelli allo Scoglio

Pâtes Fraîches, Gambas Décorquées, Langoustine, Oignon, Vin Blanc, Fruits de Mer, Fumet De Crustacés, Tomates Cerise, Sauce Tomate

Tagliatelle Exotiques

Pâtes Fraîches, Gambas Décorquées, Crevettes, Ananas, Creme Safran



Le Coin du Pizzaiolo

Pizza Valaisanne

Tomate, Mozzarella,
Fromage Raclette et Lardons



Saporì di Mare

Tout les Poissons sont servi avec pommes frites ou Galettes de Rösti ou riz

Fritto Misto Della Nonna

Langoustine, Gambas, Moules, Poulpe, Calamars,
Filet De Poisson, Le Tout Poêlé

Poulpe Lagareiro

Poulpe Dore Au Four A L'Huile D'olive Vierge,
Ail, Laurier; Persil
Garni: Pommes En Robe De Champs

Meli Melo au Safran

Filets de poissons de différentes sortes
selon arrivage
nappés d'une sauce au safran

Couronne de Gambas Exotique

Gambas, ananas, sauce aigre douce



grillades et Pierrades

Tout les Viandes sont servi avec pommes frites ou Galettes de Rösti ou riz

Souris D'Agneau

Cuisson a Basse Température
Sauce au Miel et Thym

Tagliata Di Manzo A L'Italienne

Entrecôte De Boeuf 200gr Grillée Et Tranchée,
Dressée Sur Un Lit De Rucola, Tomates Cerises,
Copeaux De Grana Padano Et Réduction De
Balsamique

Brochette Terre et Mer

Boeuf, ananas et Gambas grillé, flambé au cognac

Emincée de Veau Zurichoise

Oignons, Champignons frais, Fond brun, vin blanc et
crème fraîche

Pierrade De 2 Entrecotes 500gr

Entrecôte de Boeuf et Entrecôte de Cheval
Servi sur Pierre



Le Chef Vous Propose

Le Vacherin Mont d'Or au four

Minimum 2 personnes

Garni: salade verte et pommes de terre en robe des champs

Le Chef Vous Propose

Fondue Vigneronne aux 2 Viandes

Servie avec une salade, 2 viandes: Boeuf et Cheval coupés en cubes

Bouillon parfumé au gamay et sa garniture typique pommes frites ou riz. minimum 2 personnes

Spaghetti aux Moules

Spaghetti Fraîches, Oignons, Ail, Vin blanc, Sauce Tomate et Ciboulette

Moules Marinara

Huile d'olive, Oignon, Persil et Vin Blanc

Garniture : Pommes Frites ou Salade Verte

1Kg de Gambas Sauté à la mode du chef

1Kg Gambas Sautéées à l'ail et vin blanc

Garni: Pommes Frites Ou Riz



Le Vin du Mois

Irrésistible Noir, Cave Comby, Chamoson

Cepages : Gamay, Pinot, Humagne et Ancellotta

Cet assemblage marie avec harmonie quatre cépages typiques du Valais. Ce vin séduit par une expression de fruits rouges mûrs cerise noire, framboise et prune, relevée de subtils notes florales. En bouche l'attaque est souple et veloutée soutenue par une douceur naturelle et des tanins fins et souples. L'équilibre est parfait, offrant une structure d'une belle ampleur sans excès de puissance. Ce vin rouge est à la fois gourmand et élégant, se déguste à l'apéritif et sur des mets fins et délicats.

