La Nonna

LA NONNA MARTIGNY

Carte des poissons et fruits de mer



Place centrale 5-7
1920, Martigny

Reservation: +41 27 722 11 89

www.lanonnamartigny.ch

LES ENTRÉES ET METS FROIDS





Les Huitres 6 pieces	**20.00 sfr**
Les Huitres 9 pieces	**29.00 sfr**
Salade de Poulpe Aux Olives Noires entrée	**21.00 sfr**
Salade de Poulpe Aux Olives Noires portion	**29.00 sfr**
Tartare de Saumon et Avocat entrée, garni avec toasts et saladine	**20.00 sfr**
Tartare de Saumon et Avocat portion, garni avec toasts et saladine	**28.00 sfr**

LES PATES FRAICHES



Spaghetti Alle Vongole — **28.00 sfr**

Huile d'olive, Vongole, Ail, Piment, Persil, Vin Blanc et Tomates Cerises

Spaghetti Allo Scoglio — **29.50 sfr**

Oignons, Ail, Sauce Tomates, Langoustines, Vin Blanc, Tomates Cerises, Fumet de Crustacés, Mélange De Fruits De Mer

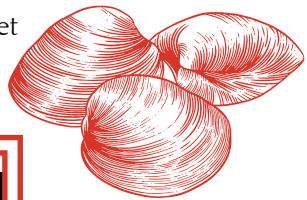
Tagliatelle Aux Gambas — **28.00 sfr**

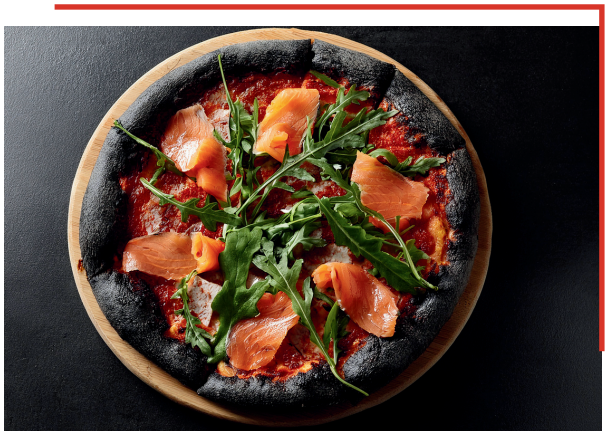
Crème, Curry, Oignons, Fumet de Crustacés, Gambas Décortiquées

Tagliatelle aux Crevettes et Homard — **39.50 sfr**

Huile D'olive, Oignons, Ail, Laurier, Crevettes, Demi-Homard, Cognac, Fumet De Crustacés, Crème et Persil







LA PIZZA DE LA MER

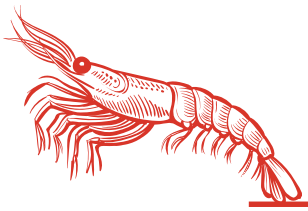
Pizza Nera du Marin Pêcheur — **26.00 sfr**

Pizza noir au charbon vegetal,Sauce Tomate, Mozzarella, Saumon fume, Rucola





LES GAMBAS



33.90 sfr — **Gambas Snackées**
Gambas Snackées A L'ail et Persil, Avec Mayonnaise à l'ail
Garni: Pommes Frites Ou Riz

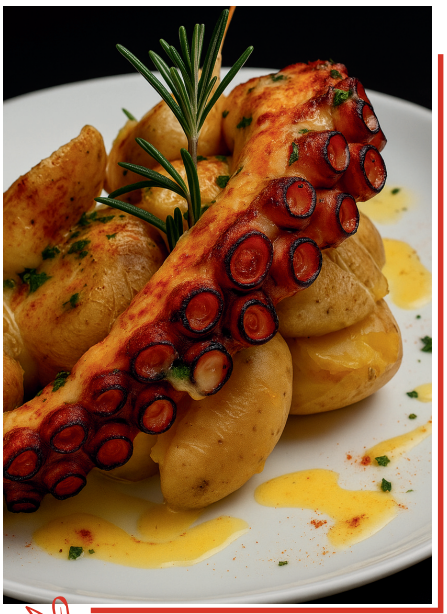
35.00 sfr — **Couronne à l'ail**
Gambas Décortiquées et Sautées à L'Ail et Persil
Garni: Pommes Frites Ou Riz



35.00 sfr — **Couronne de Gambas Aigre Doux**
Gambas Décortiquées et Sautées à la sauce aigre doux
Garni: Pommes Frites Ou Riz

35.00 sfr — **Couronne de Gambas à La Provencale**
Gambas Décortiquées et Sautées à la sauce tomate, Ail et Herbes de Provence
Garni: Pommes Frites Ou Riz

LES POISSONS



Filet de Dorade à la Fleure de Câpres — **35.00 sfr**
Filet de Dorade, Citron, Câpres, Beurre, Tomates Cerises Et Vin Blanc
Garni: Pommes Frites ou Riz

Le Duo De La Mer — **36.00 sfr**
Poulpe et Gambas Snackées à La Plancha, Mayonnaise A L'ail
Garni: Pommes Frites Ou Riz

Poulpe Lagareiro — **37.50 sfr**
Poulpe Doré Au Four à L'Huile d'olive, Ail, Oignon et Coriandre
Garni De Pommes De Terre En Robe Des Champs

Le Gratin Royal — **38.00 sfr**
Fruits de Mer et Filet de Saumon Nappée D'une Sauce Hollandaise, Le Tout Gratinée
Garni: Pommes Frites Ou Riz



Seiches Geantes Grillées au Noir de Seiche — **38.00 sfr**
Servi Avec Une Sauce Verte
Garni: Pommes Frites Ou Riz

LES FRITTO MISTO

Fritto Misto della Nonna — **37.00 sfr**
Gambas, Langoustine, Moules, Filet De Poisson, Poulpe, Calamars,
Le Tout Poêlé et Accompagné D'une Sauce Tartare
Garni: Pommes Frites Ou Riz



Fritto Misto a l'Italienne — **36.50 sfr**
Gambas, Calamars, Moscardins, seches, Eperlan
Le Tout Pané et Frit, Accompagné d'une sauce tartare
Garni: Pommes Frites Ou Riz

LES MOULES





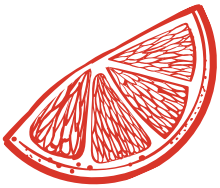
Moules à La Marinara 28.00 sfr

Huile d'olive, Oignon, Persil et Vin Blanc
Garniture : Pommes Frites ou Salade Verte

Moules à La Provencale 28.00 sfr

Huile d'olive, Oignon, Persil, Vin Blanc, Sauce Tomate et Herbes de Provence
Garniture : Pommes Frites ou Salade Verte







LES SUGGESTION DU CHEF

Spaghetti aux Moules 27.00 sfr

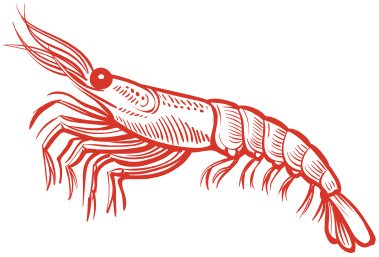
Spaghetti Fraiches, Moules, Oignons, Ail, Vin blanc, Sauce Tomate et Ciboulette

L'OFFRE SPECIALE

1Kg de Gambas Sauté à la Mode du Chef 30.00 sfr

prix par personne

1Kg Gambas Sautées à l'ail, vin blanc, fumet de crustacées, oignons et citron
Garni: Pommes Frites Ou Riz







LES DESSERTS

Le Café Gourmand 10.50 sfr

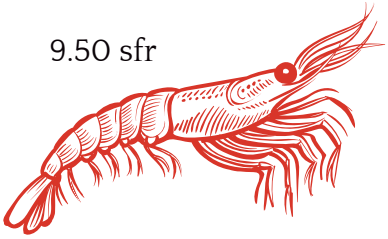
Café ou thé Servi Avec Trois Petites Gourmandises

Crême Brûlée Maison 9.50 sfr

Tranche d'Ananas Fraiche 9.50 sfr

Au Coulis de Caramel Beurre Salée





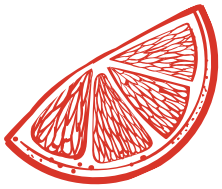
LES CRUS DU MOIS

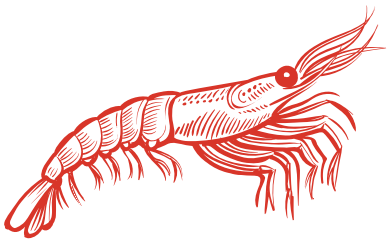
Irrésistible Noir, Cave Comby, Chamoson 38.00 sfr

La Bouteille

Irrésistible Noir, Cave Comby, Chamoson 5.90 sfr

Le décilitre









DESCRIPTION

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.

