La Nonna

Martigny

CARTE DE SAISON

Les Entrée

Tartare de Saumon Aux Asperges

Saladine, toasts et Beurre

Feuilleté Aux Asperges et Morilles

Garni avec Riz Pilaf

Salade Terre et Mer

Salades diverses, Saumon Fumé, Cocktail de Crevettes et Asperges Vertes

Roastbeef Froid

Sauce Tartare, saladine et Pommes Frites

Les Asperges

Le Bouquet D'Asperges
Sauce Au Choix: Hollandaise ou Mayonnaise

Le Bouquet D'Asperges Et Jambon Cru
Sauce Au Choix: Hollandaise ou Mayonnaise

Le Bouquet D'Asperges Gratinés
Bouquet D'Asperges Et Crevettes Roses Gratinés a La Sauce Hollandaise

Pâtes Fraîches

Spaghetti alle Vongole

Pates Fraiche, Huile D'olive, Ail, Persil, Vongole

Risottino Aux Asperges Et Gambas

Risotto au Grana Padano, Ragout D'Asperges, Gambas Décortiquées

Gnocchi Gratinés Aux Asperges et Bolets

Gnocchi, Ragout D'Asperges, Fond Brun, Bolets, Creme, Le tout Gratiné

Tagliatelle Aux Asperges Verts, Crevettes Roses et Safran

Tagliatelle, Oignons, Creme, Vin Blanc, Fumé de Crustacés, Safran, Cognac, Ragout d'asperges et Crevettes Roses

Le coin Pizza

Pizza Printanière

Tomate, Mozzarella, Asperges et Jambon Cru

Sapori di Mare

Tout les Poissons sont servi avec pommes frittes 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

Couronne De Gambas Aux Asperges
Gambas Décortiquées, Oignons, Ail,
Ragout D'Asperges, Cognac, Sauce Tomate

Gratin de Fruits de Mer et Asperge
Melange de fruits de mer, asperges vertes, gratinée
a la sauce hollandaise
Garni: riz ou frites

Grillades et Pierrades

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

Souris D'Agneau

Cuisson a Basse Temperature
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

**Filet Mignon De Porc Aux Champignons,
Asperges Vertes et Creme de Truffe Noir**

Filet Mignon De Porc Grillée Et Nappé D'une Sauce
Aux Champignons Frais, Ragout D'asperges et
Creme de Truffe Noir D'Eté

Les Desserts

Coupe de Fraise Nature

Coupe Romanoff
Fraises, Glace Vanille, Meringue Et Chantilly

Bubble Waffle Vanille et fraises
Gauffre, boule de glace Vanille, fraises et chantilly

Le Chef Vous Propose

La Brochette Méditerranéenne
viande hachee de Boeuf marinée aux epices, sur lit de salade verte, sauce cafe de paris fondue
Garni: riz ou frites

Brochette Terre et Mer

Boeuf, Gambas et Ananas, Flambé au cognac sauce tartare
Garni: riz ou frites

Brochette Australienne

Viande de Kangourou, Poivrons Tricolor, sauce satay
Garni riz ou frites

Le Chef Vous Propose

Fondue Vigneronne de Cheval
Servie avec une salade, viande de Cheval coupés en cubes
Bouillon parfumé au gamay et sa garniture typique
pommes frites ou riz. minimum 2 personnes

Spaghetti aux Moules

Spaghetti Frais, 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 a la mode du chef

1Kg Gambas Sautées à l'ail et vin blanc
Garni: Pommes Frites Ou Riz

Le Vin du Mois

DL./BT.

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.