

BAR · RESTAURANT

LA GRAPPE D'OR

DEPUIS 1954

Carte début de printemps 2025

Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne 🍷	9.-
Bresaola et mozzarella di bufala feuilles de roquette, petites tomates et parmesan	22.-
Salade de dent-de-lion de la région et petits pois œufs mollet, cochon grillé et croûtons de pain de seigle	24.-
Carpaccio de poulpe, vinaigrette à l'ail des ours tomates confites, roquette et olives taggiasche	24.-
Fines tranches de thon rouge crues à l'huile d'olive salade d'asperges vertes et sauce crémeuse au raifort	26.-
Cappuccino de morilles à la printanière asperges vertes, petits pois et poireaux 🍷	28.-
Antipasti à partager dès 2 personnes	22.-/personne



Pâtes		
	entrée	plat
Agnolotti del plin à la piémontaise beurre à la sauge, pignons de pin et parmesan	20.-	28.-
Paccheri rigati, chair à saucisse grillée au fenouil compotée de tomate, parmesan et roquette	24.-	36.-
Ravioloni au citron et à la ricotta fricassée d'asperges vertes au sarrasin torréfié	22.-	32.-
Pappardelle à la crème de safran morilles et gambas sautées à l'ail des ours	28.-	40.-

Viandes		
Suprême de volaille rôti sur la peau sauce aux morilles pommes mousseline maison et légumes primeurs		45.-
Côte de cochon poêlée aux herbes aromatiques jus à l'ail noir profiterole de pommes de terre et pousses d'épinards		46.-
Côtes et filet d'agneau cuisinés à la printanière jus réduit à la provençale gâteau de pommes de terre au chèvre, légumes du marché		50.-
Filet de bœuf rôti à l'huile d'olive sur la plancha sauce au vin rouge et aux échalotes tortellaccio ricotta-épinards		56.-
Tartare de bœuf aux morilles légumes croquants du Printemps pain grillé et frites fraîches		45.-



Poissons

Filet de turbot rôti, beurre rôti aux herbes sauce aux morilles et au vin blanc pomme mousseline petits légumes de saison	56.-
Filet de dorade rôti à l'huile d'olive crème d'asperges blanches légèrement moutardée pommes de terre nouvelles et légumes primeurs	48.-

Fromages et Desserts

Sélection de fromages de chez Monsieur André Macheret	18.-		
La profiterole au chocolat noir Mahoé 76% crème mascarpone au cacao et glace à la vanille	18.-		
Tiramisù	16.-		
Tarte fine croustillante au chocolat noir noisettes du Piémont caramélisées	16.-		
Cheesecake à la pistache premières fraises au sucre et à la vanille	14.-		
Coupe glacée de la Grappe, crème glacée fior di latte fraises et brisures de cookies au cacao et à la fleur de sel	14.-		
Affogato, à choix	9.-		
Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux			
vanille	citron	Colonel	12.-
chocolat	abricot	Valaisan	12.-
fior di latte	mandarine	Général	12.-
bacio	mangue		
noisette			

4.50 par parfum



Desserts cocktails & Grappa 2cl

Espresso Martini	18.-	Grappa Nonino Antica	7.-
<i>Vodka, liqueur de café, espresso, sirop d'orgeat</i>		Grappa Gagliole	9.-
		Grappa San Leonardo bianco	9.-
		Grappa Varda müllerthurgau	9.-
Amaretto Sour	18.-	Grappa Berta Elisi	9.-
<i>Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop de sureau</i>		Grappa Berta Roccanivo	15.-
		Grappa Barbaresco cask	16.-
		Grappa Barolo cask	16.-

*Nous remercions notre clientèle de se renseigner
auprès du personnel en cas d'allergies*

**La suggestion du Chef Théotime Bioret à midi
pour la semaine à midi
du 18 au 21 mars**

Joue de bœuf braisée au merlot tessinois
pappardelle à la sauge et garnitures Grand-Mère 34.-

du 25 au 28 mars

Filet de cochon grillé, sauce aux champignons
Tortelli à la cime de rapa, pousses d'épinards 32.-

du 1 au 4 avril

Carpaccio de veau à la printanière
sauce au citron et au cresson, frites fraîches 30.-

du 8 au 11 avril

Asperges blanches servies tièdes et jambon de Parme
sauce hollandaise au citron 36.-



Apéro du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

Assiette de viande séchée et lamelles de Bagnes 24.-

Sélection de viandes froides et fromages 26.-

