

CAFE - RESTAURANT

Pixeria

St. Laurent

Etablissement climatisé

Fermeture hebdomadaire le lundi

*e-mail: stlaurent@teltron.ch
www.st-laurent.ch*

Nos prix s'entendent TVA incluse à 8,0%

Carte estivale

Mets d'automne...

Crème de courge grillé

cannelle et bandiane

13.00

Quelques pas dans les bois...

Terrine de sanglier "maison"

17.00

A l'affût...

Civet de chevreuille

35.00

*Le filet de biche sauté à la fleur de thym
et réglisse*

43.00

*Servi avec garniture chasse "maison":
spätzlis, choux de Bruxelles, choux rouges, purée de
marrons, poire au vin*

Après une journée éreintante...

*L'assortiment de sorbet au parfum boisé et sa liqueur
de réconfort*

Arômes: cannelle, poire, baies des bois

12.00

*"Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, des tous les pays
et de tous les jours"*

Jean Anthelme Brillât Savarin (1755-1826)

Les Entrées

	<i>1/2 plat</i>	<i>plat</i>
<i>Salade de saison</i>		7.00
<i>Assiette de crudités</i>		9.00
<i>Salade Caprese</i>	9.00	15.00
<i>Buche de Chèvre chaud et salade de saison</i>		19.00
<i>Bruschetta à l'italienne</i> <i>tomate fraîche, basilic, taleggio, tapenade</i>		13.00
<i>Quiche du pêcheur</i>		14.00
<i>Carpaccio de Boeuf</i> <i>pesto de rucola, parmesan et chanterelles</i>	15.00	24.00
<i>Assiette valaisanne</i>	19.00	26.00
<i>Assiette de viande séchée</i>	20.00	28.00
<i>Escargots au beurre persillade</i>	<i>les 6</i> 10.00	<i>les 12</i> 19.00
<i>Potage du jour</i>		7.00
<i>Consommé au Porto</i>		7.00

Les Produits de la mer et des lacs

<i>Filets de perche sautés, sauce tartare</i>	33.00
<i>Filets de perche sautés aux amandes</i>	33.00
<i>Cuisses de grenouilles sautées persillées</i>	36.00
<i>Queues de gambas rôties, poivres et cognac</i>	42.00

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de pâtes, riz, frites ou gratin de pomme de terre

Les Viandes



Pour mieux savourer nos viandes à la plancha, nous vous proposons une déclinaison de sauces à choix

<i>Beurre Café de Paris</i>	5.00
<i>Sauce au poivre vert</i>	6.00
<i>Sauce à l'échalote</i>	6.00
<i>Sauce aux champignons</i>	7.00

Les Viandes

Veau

<i>Piccata milanaise</i>	36.50
<i>Scaloppine sautée aux effluves des bois</i>	36.50

Boeuf

<i>Steak de bœuf à la plancha</i>	31.00
<i>Entrecôte à la plancha</i>	37.50
<i>Filet de bœuf à la plancha</i>	41.00

<i>Tartare dans le filet, coupé au couteau et ses toasts</i> <i>min. 2 personnes, par personne 39.--</i>	78.00
--	--------------

Cheval

<i>Médailles de cheval à la plancha</i>	29.00
---	--------------

Agneau

<i>Filet d'agneau en croûte persillé, jus corsé</i>	40.00
---	--------------

Volaille

<i>Cuisse de canard confite</i>	30.00
---------------------------------	--------------

Pour vos enfants

Nous vous proposons de leur faire découvrir dans l'apprentissage des goûts, ces plats en portions appropriées à leur âge

Ou la déclinaison de l'assiette enfant

<i>Portion de frites</i>	7.00
<i>Jambon cuit, frites</i>	10.00
<i>Nuggets de poulet, frites</i>	12.50
<i>Goujonnette de poisson (stick), frites</i>	12.50

Les Pâtes

<i>Tagliatelle</i>	<i>1/2 plat</i>	<i>plat</i>
<i>Sicilienne</i> <i>poivrons, anchois, câpres, tomate fraîche</i>	16.00	22.00
<i>Verdure, légumes et mozzarella</i>	16.00	22.00
<i>Champignons des bois</i> <i>et magret de canard fumé</i>	18.00	24.00
<i>Saumon fumé, crème safranée</i>	18.00	24.00
<i>Valdôtaine, viande séchée, noix, Fontina</i>	18.00	24.00
<i>Bolets, crème et truffe</i>	20.00	27.00
<i>Penne</i>		
<i>Arrabiata tomate, ail, piments</i>	15.00	20.00
<i>Gorgonzola et noix</i>	16.00	22.00
<i>Boromée</i> <i>Féra, zestes de citron et tomate fraîche</i>	18.00	24.00
<i>Spaghetti</i>		
<i>Tomate</i>	12.00	17.00
<i>Bolognaise</i>	15.00	20.00
<i>Ail, piments et basilic</i>	15.00	21.00
<i>Matriciana</i> <i>tomate, lard, oignons et piments</i>	15.00	21.00
<i>Carbonara</i>	16.00	22.00

Les Pâtes

Tortellini

	<i>1/2 plat</i>	<i>plat</i>
<i>Brodo au bouillon</i>	15.00	20.00
<i>Don Carlo</i> <i>tomate, crème et julienne de jambon blanc</i>	16.00	22.00

Gnocchi « maison »

<i>Gnocchi gratinés</i>	16.00	22.00
<i>Gnocchi au gorgonzola</i>	18.00	24.00

Lasagne

<i>Maison</i>  <i>20 minutes</i>		23.00
---	--	--------------

La trilogie de pâtes

<i>Gnocchi Taleggio poire et poivre</i>		
<i>Penne chanterelles et fromage de chèvre</i>		
<i>Tortellini Don Carlo</i> <i>tomate, crème et julienne de jambon blanc</i> <i>min. 2 personnes, par pers. 28.00</i>		56.00

Risotto

<i>Parmesan</i>	15.00	20.00
<i>Tomate</i>	15.00	20.00
<i>Safrané</i>	16.00	22.00
<i>Milanaise avec Osso Bucco</i>	18.00	26.00
<i>Barolo saucisse rôtie et pecorino</i>	20.00	28.00

Les Pizzas

	^{1/2}	
<i>Marguerite</i> tomate, mozzarella	11.00	15.00
<i>Au thon</i> tomate, mozzarella, thon	12.00	17.00
<i>Capricciosa</i> tomate, mozzarella, jambon, ail	12.00	17.00
<i>Napoli</i> tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives	12.00	17.00
<i>Paesana</i> tomate, mozzarella, jambon	12.00	17.00
<i>Pugliese</i> tomate, mozzarella, gorgonzola	12.00	17.00
<i>Romana</i> tomate, mozzarella, champignons	12.00	17.00
<i>Santa Lucia</i> tomate, mozzarella, jambon, champignons	13.00	18.00
<i>Calabrese</i> tomate, mozzarella, saucisse piquante	14.00	19.00
<i>Calzone (fermée)</i> tomate, mozzarella, oeuf, jambon, champignons	14.00	19.00
<i>Hawaïenne</i> tomate, mozzarella, jambon, ananas	14.00	19.00
<i>Quatre Saisons</i> tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives, oeufs durs	14.00	19.00
<i>San Rocco</i> tomate, mozzarella, thon, oignons, olives	14.00	19.00
<i>Méditerranéenne</i> tomate, mozzarella, légumes grillés	14.00	19.00
<i>Parma</i> tomate, mozzarella, jambon cru	15.00	20.00

*Notre pâte est pétrie chaque jour,
boulée à la main par notre Pizzaiolo*

	<i>1/2</i>	
<i>Chasseur</i> tomate, mozzarella, lard, oignons, chanterelles	15.00	20.00
<i>Quatre fromages</i> tomate, mozzarella, gorgonzola, alpage, parmesan	15.00	20.00
<i>Sicilienne</i> tomate, mozzarella, saucisse piquante, gorgonzola	15.00	20.00
<i>Tunisienne</i> tomate, mozzarella, salami piquant, merguez	15.00	20.00
<i>Valaisanne</i> tomate, mozzarella, jambon cuit, lard, chanterelles	15.00	20.00
<i>Campagnola</i> tomate, mozzarella, tomates fraîches, roquette hachée, Pancetta	16.00	21.00
<i>Crevettes</i> tomate, mozzarella. crevettes	16.00	21.00
<i>Africa 2010</i> tomate, mozzarella, oignons, poivrons gorgonzola, œuf	16.00	21.00
<i>Fruits de mer</i> tomate, mozzarella, fruits de mer	16.00	21.00
<i>Nordic</i> tomate, mozzarella, saumon, câpres, oignons	16.00	21.00
<i>Mafiosa (très relevée)</i> tomate, mozzarella, jambon, câpres, anchois, piments maison	16.00	21.00
<i>Noble de chèvre</i> tomate, mozzarella ,rucola, fromage de chèvre, jambon cru, noix	16.00	21.00
<i>St-Laurent</i> tomate, mozzarella, thon, oignons, olives fruits de mer, saucisse piquante	18.00	23.00
<i>Du Chef</i> tomate, mozzarella, champignons, fines tranches de veau et café de Paris	18.00	23.00

Vins Blancs du Valais

	3/8	50cl	70cl	75cl
Fendant				
Clos Balavaud <i>Les Fils Maye, Riddes</i>	15.00			32.00
Les Terrasses <i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>	12.00			
Spécialité				
Johannisberg <i>Jacques Rémondeulaz & Fils, Chamoson</i>				41.00
Petite Arvine <i>Les Fils Maye, Riddes</i>			45.00	
Malvoisie <i>Les Fils Maye, Riddes</i>			47.00	
R o s é				
Œil de Perdrix <i>Provins Valais, Sion</i>		22.00		41.00
Le Pot des Mages <i>Cave Corbassière, Saillon</i>		22.00		

Vins Rouges du Valais

	3/8	50cl	70cl	75cl
Gamay				
« <i>Les Follatères</i> » <i>André Roduit & Fils, Fully</i>		20.00		
« <i>Cave des Ponts</i> » <i>Christophe Laurenti, Riddes</i>		20.00		36.00
« <i>Vieilles vignes</i> » <i>Cave David Rossier, Leytron</i>		22.00		38.00
Gamaret				
« <i>Cave des Ponts</i> » <i>Christophe Laurenti, Riddes</i>				34.00
« <i>Cave de la Lacha</i> » <i>Régis et Carmen Genoud, Chamoson</i>		23.00		34.00
Humagne				
« <i>La Chassenarde</i> » <i>Les Fils Maye, Riddes</i>	21.00		40.00	
« <i>d'Ardon AOC</i> » <i>Gaby Delaloye et Fils SA, Ardon</i>		26.00		
Cornalin				
« <i>d'Ardon AOC</i> » <i>Gaby Delaloye et Fils SA, Ardon</i>		29.00		
Syrah				
« <i>d'Ardon AOC</i> » <i>Gaby Delaloye et Fils SA, Ardon</i>		26.00		
« <i>de Leytron</i> » <i>Philippe Darioli, Martigny</i>		32.00		48.00

Dôles du Valais

	3/8	50cl	70cl	75cl
<i>« des Monts »</i> <i>Robert Gillard SA, Sion</i>	20.00			38.00
<i>« Chanteauvieux »</i> <i>Provins Valais, Sion</i>	20.00			38.00
<i>« Royal »</i> <i>Famille Thétaz, Fully</i>		21.00		38.00
<i>« Les Villages »</i> <i>Cave Orsat SA, Martigny</i>		21.00		
<i>« Le Pot des Mages »</i> <i>Cave Corbassière, Saillon</i>		21.00		
<i>« Cave des Ponts »</i> <i>Christophe Laurenti, Riddes</i>				35.00
<i>« Dôle »</i> <i>Philippoz Frères, Leytron</i>				33.00

Pinots du Valais

	3/8	50cl	70cl	75cl
« Clos Balavaud » <i>Les Fils Maye, Riddes</i>	20.00			38.00
« Soleil de la Sarvaz » <i>René May & Fils, Saillon</i>	20.00		36.00	
« Cave de la Lacha » <i>Genoud, Chamoson</i>		22.00		
« Flamine » <i>Les Fils Maye, Riddes</i>	21.00			38.00
« Pinot Noir AOC » <i>Gaby Delaloye et Fils SA, Arodn</i>		26.00		
« Balavaud Grand Cru » <i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>				40.00
« Fût de Chêne » <i>Philipoz Frères, Leytron</i>				46.00

Assemblages

	3/8	50cl	70cl	75cl
« <i>Coeur de Corbassière</i> » <i>Nicolas Cheseaux, Saillon</i>	18.00		34.00	
« <i>Sang de Reine</i> » <i>Antoine et Christophe Bétrisey, St-Léonard</i>	21.00		38.00	
« <i>Favi</i> » <i>Les Fils de Charles Favre, Sion</i>		26.00		44.00
« <i>Diolinoir</i> » <i>Jean Camille Juillard, Chamoson</i>			34.00	
« <i>Diolinoir</i> » <i>Cave David Rossier, Leytron</i>			40.00	
« <i>Conviction</i> » <i>Diolinoir</i> <i>Antoine et Christophe Bétrisey, St-Léonard</i>	26.00		42.00	
« <i>Crête d'Or</i> » <i>Diolinoir</i> <i>Maurice Gay, Chamoson</i>		28.00		42.00

Merlot

« <i>de Saillon</i> » <i>Famille André Rossier</i>		28.00		41.00
« <i>de Chamoson</i> » <i>Jacques Rémondeulaz & Fils, Chamoson</i>				42.00
« <i>de Chamoson</i> » <i>Jean Camille Juillard, Chamoson</i>		33.00	42.00	
« <i>de Chamoson</i> » <i>Philippe Darioli, Martigny</i>		33.00		49.00

Vins Italiens

	50cl	75cl
<i>Chianti</i> « <i>Zanini</i> » <i>Toscana</i>	18.00	
<i>Montepulciano</i> « <i>D'abruzzo</i> »	17.00	32.00
<i>Senza Parola</i> « <i>Salento</i> » <i>Puglia</i>	19.00	34.00
<i>Lambrusco (pétillant)</i> « <i>Emilia Romagna</i> » <i>Modena</i>		31.00
<i>Allora Primitivo</i> « <i>Salento</i> » <i>Puglia</i>		33.00
<i>Santagostino</i> « <i>Baglio Soria</i> » <i>Sicilia</i>		42.00
<i>Barolo</i> « <i>Bellosguardo</i> » <i>Piemonte</i>		42.00
<i>Chianti Classico</i> « <i>Volpaia</i> » <i>Toscana</i>		42.00

Vins Ouverts

	1dl	2dl	3dl	5dl	1lt
<i>Blanc</i>					
<i>Fendant</i>	3.00	6.00	9.00	15.00	30.00
<i>Johannisberg</i>	3.20	6.40	9.60	16.00	32.00
<i>Rosé</i>	3.00	6.00	9.00	15.00	30.00
<i>Rouge</i>					
<i>Dôle</i>	3.20	6.40	9.60	16.00	32.00
<i>Goron</i>	3.00	6.00	9.00	15.00	30.00
<i>Gamay</i>	3.40	6.80	10.20	17.00	34.00
<i>Italien</i>					
<i>Chianti</i>	2.80	5.60	8.40	14.00	28.00
<i>Merlot</i>	2.80	5.60	8.40	14.00	28.00

*Nous vous proposons aussi un grand choix
de menus pour groupes et sociétés
avec possibilité de salle modulable
(sur réservation)*

*N'hésitez pas à demander
notre carte
« Menus de fêtes et sociétés »*

*Nous souhaitons vous offrir un instant de bien-être, afin de
vous permettre d'oublier, le temps d'un repas, les tensions
journalières.*

*En espérant que notre sens de l'accueil saura vous mettre à
l'aise, nous vous souhaitons de passer d'agréables moments
tout en régaland votre palais.*

Toute l'équipe du St. Laurent vous souhaite un bon appétit!

CAFE - RESTAURANT

Pizzeria

St. Laurent

Propr. Rita et Donato Profico

1908 Riddes

Tél. 027 306 66 44

e-mail: stlaurent@teltron.ch

www.st-laurent.ch