



L'AIGLE
CARNOTZET

Cher Client,

Bienvenue dans notre Restaurant.

C'est avec beaucoup d'amour et de passion, que je vous propose des plats alliant les saveurs de ma terre Sicilienne et les meilleurs produits de notre région du valais.

Au nom de toute l'équipe, je vous souhaite un excellent moment culinaire et une belle découverte.

Andrea Maugeri
Chef de Cuisine

LES ENTRÉES

LA PANZANELLA COMME EN TOSCANE

Salade de pain à l'huile extra vierge d'olive (Evo) et vinaigre de vin rouge, concombre, oignon rouge, tomate datterino, feuille de roquette et endive

CHF 23.-

LA BURRATA D'ANDRIA

Carpaccio de tomates multicolores, huile Evo de Sicile au basilic et croutons de pain frotté à l'ail

CHF 24.-

PAPPARDELLE À LA GENEVOSE

Pâtes sautées au pesto de basilic fait maison, haricots verts, pois mange-tout, pommes de terre nouvelles, crevettes géantes de Sicile, ricotta salée

CHF 29.-

LES SARDINES À BECCAFICU

COMME CHEZ MA NONNA

Sardines farcies au raisin sec, pignon de pain, fenouil sauvage de Sicile, accompagnées d'huile Evo aux câpres, oignon rouge, citron confit (100 jours) et persil

CHF 27.-

TARTARE DE DORADE ROYALE TOUTE FRAICHEUR

Petite salade de concombre, lime, gingembre, papaye verte, avocat, mangue, cacahouètes et chips de vermicelles.

CHF 27.-

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses / All the prices mentioned are in Swiss Francs

TVA 7,7% incluse / VAT 7,7% included

Provenance des viandes et volailles: Suisse, France

Provenance des poissons: Italie, France

LES PLATS

LOUP DE MER SAUVAGE PRESQUE COMME À TRAPANI !

Loup de mer grillé et mariné, servi avec du taboulé de couscous bio aux amandes, tomate, basilic, pesto alla trapanese

CHF 48.-

SABRE ARGENTÉ TRAVERSANT NAPLES

Turban de Sabre assaisonné à la chapelure de tomate et citron, pâtes de Gragnano mantecati au concassé de tomate San Marzano et vrai jus de tomate brûlé, mousse de mozzarella di bufala Campana et basilic

CHF 45.-

LE CORYPHÈNE DE LA MÉDITERRANÉE AUX VARIATIONS DE COURGETTES

Coryphène juste poêlé, écrasé de courgettes longues, courgettes poêlées, copeaux de courgette crue, sauce aux courgettes grillées et menthe

CHF 46.-

PAVÉ DE BŒUF SUISSE À L'ESPAGNOLE...OLÉ !

Bœuf rôti servi avec espuma chaud de poivrons rouges, patatas bravas, piment du patron à la fleur de sel, salade de poivrons et piments doux de la Vera « DOP »

CHF 49.-

CARRÉ D'AGNEAU DE NOS ALPES AUX AUBERGINES VIOLETTES

Agneau grillé, ravioli d'aubergine au scamorza fumé, menthe, tomate et basilic, ricotta, quenelles de caviar d'aubergines, huile Evo aux herbes

CHF 47.-

LE POULET À LA MÉDITERRANÉENNE ORIENTALE

Ballotines de poulet poêlées, tian de légumes: tomate, citron, oignon rouge, assaisonnées au Zaatar, sauce "toum", chips de pommes de terre gaufrées, petite salade, persil frais, concombre, coriandre

CHF 39.-

ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIS SUR L'OS 4 SEMAINES

Entrecôte grillée servie avec des fettucine de légumes poêlées, mesclun, frites et sauce béarnaise

CHF 49.-

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses / All the prices mentioned are in Swiss Francs

TVA 7,7% incluse / VAT 7,7% included

Provenance des viandes et volailles : Suisse, France

Provenance des poissons : Italie, France

CARTE VALAISANNE

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE OU ASSIETTE VALAISANNE

80 gr – CHF 23.–

130 gr – CHF 35.–

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

Gruyère et vacherin Fribourgeois, ail et vin blanc

CHF 28.–

RACLETTE TRADITIONNELLE

Pommes grenailles, oignons et cornichons

CHF 31.–

CARTE ENFANT

PÂTES AU CHOIX:

Au pesto, sauce tomate, sauce bolognaise, beurre, huile d'olive extra vierge

CHF 16.–

STEAK HACHÉ DE BŒUF

Fettucine aux légumes sautés et salade mesclun

CHF 23.–

POULET ALLA MILANESE

Fettucine aux légumes sautés et salade mesclun

CHF 23.–

PORTION DE FRITES

CHF 8.–

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses / All the prices mentioned are in Swiss Francs

TVA 7,7% incluse / VAT 7,7% included

Provenance des viandes et volailles: Suisse, France

Provenance des poissons: Italie, France

LES DESSERTS

TARTELETTE SABLÉE À LA PASTÈQUE

Biscuit sablé, mousse à la pastèque et menthe,
pastèque fraîche, gel de Prosecco

CHF 15.-

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES ET SON COULIS

Panna cotta, coulis de fruits des bois,
fruits des bois frais, sorbet aux fruits rouges

CHF 16.-

TARTE D'ABRICOT DU VALAIS

Pâte feuilletée aux amandes et abricots frais, sorbet abricot

CHF 16.-

ASSORTIMENT DE GLACE ET SORBET

1 Boule **CHF 3.50**

2 Boules **CHF 6.50**

3 Boules **CHF 9.00**

Supplément Chantilly **CHF 2.50**

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses / All the prices mentioned are in Swiss Francs

TVA 7,7% incluse / VAT 7,7% included

Provenance des viandes et volailles: Suisse, France

Provenance des poissons: Italie, France