

# L'hiver au Galta

## Les Salades pour commencer

- \* Salade verte aux Graines Torréfiées G CHF 7.00
- \* Salade Mêlée G CHF 9.00
- \* Salade Paysanne CHF 12.00  
(verte, lardons, croutons, oignons rôtis, œufs durs)
  
- \* Salade Gorgonzola G CHF 10.00 1/2 1/1 18.00  
(verte, tomates cerise, noix, gorgonzola, poivre, sauce balsamique au miel)


## Les Entrées froides

- \* Bruschetta de tomates au basilic frais (4 pièces) CHF 5.00
- \* Assiette Charcutière CHF 12.00  
(Jambon cru, salami piquant, mortadella, pancetta, pecorino, cornichons & olives)
- \* Carpaccio de Bœuf avec roquette & grana, Huile à la truffe CHF 12.00
- \* Tartare de Bœuf Galta (100g) G CHF 19.00  
Huile à la truffe

## Les Entrées chaudes



- \* Focaccia fine à l'ail & romarin CHF 7.00
- \* Crème de tomate - Pesto Genovese & croutons CHF 8.00
- \* Velouté à la courge G CHF 8.00
- \* Minestrone Napolitaine CHF 12.00

## Les Coups de du Galta

- \* Tartare de Bœuf Galta (200g), grandes frites & salade,  CHF 42.00  
Huile à la truffe
- \* Hamburger du Galta CHF 25.00  
(Bœuf Suisse, gruyère, laitue, sauce Aurore, tomate, jambon valaisan)

## Un coin d'Italie



- \* Lasagnes bolonaise faites maison CHF 20.00
- \* Risotto aux Bolets  CHF 20.00
- \* Risotto aux Gambas, légèrement citronné  CHF 20.00
- \* Tagliatelle aux Gambas « sauce piquante » CHF 20.00  
(Relevée à l'ail & piment)
- \* Tagliatelle cuite à la minute CHF 19.00
  - Sauce au Pesto maison
  - ou
  - Carbonara(Pâtes sans gluten sur demande, cuisson 15 min. - CHF 20.00)

## Viandes poêlées

- \* Filet de Bœuf (180g) CHF 39.00  
(Légumes, pdt rôties, salade en entrée)  
A choix, sauces : Bolets  
Poivre  
Echalotes / vin rouge  
Café de Paris maison
- \* Steak de Cheval (180g) CHF 32.00  
(Légumes, pdt rôties, salade en entrée)  
A choix, sauces : Bolets  
Poivre  
Echalotes / vin rouge  
Café de Paris maison
- \* Magret de Canard, sauce à l'orange CHF 36.00  
(Légumes, pdt rôties, salade en entrée)

Possibilité d'avoir des pâtes en place des pdt rôties

Provenance des viandes : Suisse, France, Irlande, Hongrie, Argentine, Uruguay

## La mer et l'océan

- \* Le Poisson du jour selon arrivage, sauce méditerranéenne (Tomates cerise, oignons rouges, câpres & olives noires)  
Riz (Salade mêlée en entrée) CHF 28.00
- \* Sole limande océanique, sauce au vin blanc  
Riz (Salade mêlée en entrée) CHF 28.00
- \* Grillade mixte de poissons  
Espadon / gambas / seiche ou calamar  
(Huile d'olive, persil, citron, salade mêlée en entrée) CHF 32.00

## Carte Bambino

- \* Tagliatelle ou penne au beurre / sauce tomate CHF 11.00
- \* Petite Pizza Topolino (Tomate, mozzarella, origan) CHF 12.00
- \* Suprême de Poulet pané & frites CHF 15.00

## Menu de la semaine ou du jour

Entrée

Plat principal

Dessert

Café

CHF - Selon composition

 Plat sans gluten

## Les Desserts pour les gourmets

Tous nos desserts sont faits maison sauf les glaces

- \* Affogato au Café CHF 7.00  
(Glace vanille, biscuit, espresso par-dessus)
- \* Affogato à l'Amaretto CHF 11.00  
(Glace vanille, biscuit, Amaretto di Saronno, espresso par-dessus)
- \* Tiramisu parfumé à l'Amaretto CHF 9.00
- \* Limone Meringata CHF 10.00  
(Biscuit, crème citron, meringuage minute)
- \* Torta della Nonna CHF 8.00  
(Ricotta, chocolat)
- \* Panna Cotta vanillée, CHF 7.00  
Coulis de fruits rouges ou caramel

Choix de Glaces & sorbets

La boule - CHF 3.00

Glaces : Chocolat, vanille, Stracciatella, Café, Caramelita, vanille/Caramel salé, Menthe/Chocolat, Fraîse, Fruits des Bois et Herbes des Alpes.

Sorbets : Abricot, Poire William, Framboise, Citron vert.

Les glaces particulières : Absinthe, Grappa.

(Suppl. crème : CHF 1.00)

En souhaitant que le temps s'arrête l'espace  
d'un instant au Galta...