# HÔTEL DE VILLE
# BEX

# CARTE
# DES METS

## _____ A PARTAGER _____

| | | |
|---|---|---|
| Planchette de charcuterie | 18.- | 25.- |
| Planchette de fromages | 17.- | 24.- |
| Tagliere à l'Italienne | 18.- | 25.- |
| La Pinsa de l'Hôtel de Ville | 13.- | |

## _____ LES ENTREES _____

| | | |
|---|---|---|
| Salade mêlée | | 9.- |
| Os à moelle à la fleur de sel de Bex | | 15.- |
| Tartare de thon rouge et son macaron à l'encre de seiche au mascarpone citron vert | | 21.- |
| Crémeux de tomates datterino, burrata parfumée au pesto et jambon cru | | 17.- |
| Salade de chèvre | 17.- | 24.- |
| Salade césar | | 20.- |

## _____ PÂTES ET RISOTTO _____

| | |
|---|---|
| Lasagnes maison | 25.- |
| Parmigiana d'aubergines | 23.- |
| Mezzi paccheri à la Norma<br>*Aubergines et ricotta de Sicile* | 24.- |
| Spaghetti aglio, olio & peperoncino | 21.- |
| Tagliatelles Terre et Mer | 29.- |
| Risotto aux morilles | 34.- |
| Volcan de spaghetti à l'éolienne | 28.- |
| Spaghetti alle vongole veraci | 29.- |

## _____ POISSONS _____

| | |
|---|---|
| Filets de perches meunière<br>*Frites, salade et sauce tartare* | 34.- |
| Filet de daurade royale rôti à la plancha<br>*Réduction iodée, violettes de pommes de terre et petits légumes* | 36.- |
| Poulpe à la galicienne | 33.- |

Provenance des poissons :
Perches (Estonie) – Daurade royale (Corse) – Poulpe (Maroc)

Nous proposons aux enfants de moins de 12 ans chaque plat à la découverte à CHF. 15.- !

# _____ VIANDES _____

Le Burger de l'Hôtel de Ville 28.-
*Frites*

Involtini de viande 31.-
*Pommes de terre sautées et légumes*

Tartare de bœuf 35.-
*Frites, toasts et salade*

Magret de canard à l'orange 34.-
*Risotto de fregola Sarda et poêlée de légumes*

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris 35.-
*Frites et légumes*

Viande sur ardoise (bœuf) 44.- 54.-
*Frites et salade* 250gr 300gr
*A choix : sauce au poivre vert ou sauce aux morilles*

Carré d'agneau en croûte d'herbes 36.-
*Lit d'embeurré douces, jus réduit et poêlée de légumes*

Roast-beef maison 33.-
*Sauce tartare, frites et salade*

Provenance des viandes
Bœuf (Suisse et Paraguay) – Agneau (Nouvelle Zélande) – Canard (France)

# _____ PLATS SUISSES _____

Tomme Vaudoise panée sur sa salade de saison 21.-

Rösti Bernois Maison 25.-
*Lardons et œuf*

Fondue au fromage du Moléson 24.-

Fondue Vigneronne 250g 49.-
*Accompagnée de nos sauces maison, frites ou riz*
*Minimum 2 personnes, sur réservation*

# _____ DESSERTS _____

Tous nos desserts sont faits Maison

| | |
|---|---|
| Crème brûlée | 9.- |
| Tiramisu | 9.- |
| Moelleux au chocolat pistache | 13.- |
| Cannolo Sicilien à la ricotta | 9.- |
| Baba au rhum | 9.- |
| Sorbets et glaces<br>*1 boule* | 3.80 |

*Bon Appétit ! Nous vous remercions de votre visite*