



**CUCINA NON STOP DALLE 11H30 ALLE 22H
CHIUSURA SETTIMANALE DOMENICA**



Cucina non-stop

MARTIGNY - SION



CREPELLE SALATE

	GRANDE	MINI
PROSCIUTTO COTTO (TACCHINO)	13.00	12.00
FORMAGGIO	14.00	12.00
PROSCIUTTO, FORMAGGIO	16.00	12.00
PROSCIUTTO, FORMAGGIO, UOVO	17.00	12.00
FUNGHI (SALSA CON PANNA)	15.00	12.00
PROSCIUTTO, FORMAGGIO, FUNGHI (SALSA CON PANNA)	17.00	12.00
ROMANA (SALSA ALLA BOLOGNESE)	17.00	13.50
ROMANA - FORMAGGIO (SALSA BOLOGNESE, FORMAGGIO)	18.00	13.50
MADRAS (SMINUZZATO POLLO AL CURRY)	19.00	13.50
COW-BOY (SALSA BOLOGNESE, FORMAGGIO AL PEPE)	19.00	13.50
CIBOULE (PROSCIUTTO, FORMAGGIO ALL'ERBA CIPOLLINA, SALSA DI POM, UOVO)	17.00	12.00
RAIFORT (FORMAGGIO AL RAFANO, PROSCIUTTO, SALSA DI POMODORO)	17.00	12.00
BERGÈRE (PROSCIUTTO, FORMAGGIO ALL'AGLIO, SALSA DI POMODORO, UOVO)	17.00	12.00
PAYSANNE (PROSCIUTTO, FORMAGGIO AL PEPE, SALSA DI POMODORO, UOVO)	17.00	12.00
TARTARE (PROSCIUTTO, FORMAGGIO ALL'AGLIO)	15.00	12.00
POIVRADE (PROSCIUTTO, FORMAGGIO AL PEPE)	15.00	12.00
PORRO (PROSCIUTTO, PANCETTA, FORMAGGIO, PORRO CON PANNA)	19.00	13.50
VALAISANNE (PROSCIUTTO, FORMAGGIO, SALSA DI POMODORO)	17.00	12.00
POPEYE (PROSCIUTTO, FORMAGGIO, SPINACI, UOVO)	19.00	13.50
MAC DONNET (HAMBURGER, FORMAGGIO, SALSA DI POMODORO, UOVO)	19.50	
PÉPÉRONATA (PEPERONI, SALSA DI POMODORO, FORMAGGIO)	19.00	13.50
WESTERN (SALSA ALLA BOLOGNESE, SALSA DI POMODORO, FORMAGGIO CHILI)	19.00	13.50
CHILIENNE (PROSCIUTTO, SALSA DI POMODORO, FORMAGGIO AL CHILI PICCANTE, UOVO)	17.00	12.00
MEXICAINE (PEPERONI, SALSA DI POMODORO, PROSCIUTTO, CIPOLLA, TABASCO)	19.50	13.50
COMPLÈTE (PROSCIUTTO, FORMAGGIO, SALSA DI POMODORO, CIPOLLA, UOVO)	18.50	12.00
TEXANE (SALSA BOLOGNESE, SALSA DI POMODORO, CIPOLLA, UOVO)	19.50	13.50
THON (FORMAGGIO, SALSA DI POMODORO, CIPOLLA, TONNO)	19.50	13.50
NOVARE (PANCETTA, GORGONZOLA, UOVO)	17.00	12.00
MARCHANDE (PANCETTA, FORMAGGIO ALL'ERBA CIPPOLINA, UOVO)	17.00	12.00
MILANAISE (SALSA BOLOGNESE, CIPOLLA, GORGONZOLA)	20.00	13.50
ANDALOUSE (SALAME PICCANTE, FORMAGGIO, SALSA DI POMODORO, TABASCO)	18.00	12.00
CHEVRETTE (PROSCIUTTO, SPINACI, FORMAGGIO DI CAPRA)	19.00	13.50
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, SERVITO SOPRA LA CRÊPE	3.00	
HAMBURGER (CARNE) SOPRA LA CREPE	5.00	

TUTTE LE NOSTRE CRÊPES SALÉES RICHIEDONO ALMENO 15 MINUTI DI COTTURA.
GRAZIE!!!

INSALATE

INSALATA VERDE		7.50
INSALATA MISTA PICCOLA		8.50
INSALATA MISTA MEDIA		10.50
INSALATA «RUSTIQUE» (GRANDE MISTA)		16.50
CONDIMENTO PER INSALATA DA PORTARE VIA	1/2 L	5.00
	1L	10.00

IVA INCLUSA

CREPPELLE DOLCE

		NORMAL	MINI
BURRO, ZUCCHERO		9.50	6.50
NUTELLA		12.00	8.00
CRUNCHY (CREMA DA SPALMARE OVOMALTINA)		12.00	8.00
CARAMELLO AL BURRO SALATO FATTO IN CASA		14.00	9.00
BANANA (BANANA, LATTE CONDENSATO, SALSA AL CIOCCOLATO)		13.00	8.50
CANNÈLLA, PANNA MONTANA		11.00	7.50
MARMELLATA DI ALBICOCHE O DI FRAGOLE		11.00	7.50
BANANA, CIOCCOLATA (SALSA AL CIOCCOLATO)		12.00	8.00
PUREA DI MELE, PANNA MONTATA		12.00	8.00
BAOBAB (SALSA AL CIOCCOLATA, NOCE DI COCCO, PANNA MONTATA)		12.00	8.00
BAHIA (BANANA, AL CARAMELLO, PANNA MONTATA)		13.00	8.50
MIRTILLI CALDI, GELATO VANIGLIA, PANNA MONTATA		15.00	9.50
LAMPONI CALDI, GELATO VANIGLIA, PANNA MONTANA		15.00	9.50
CERVIN (CIOCCOLATO, GELATO VANIGLIA, PANNA MONTANA)		14.00	9.00
BELLE-HÉLÈNE (PERE, GELATO VANIGLIA, CIOCCOLATO, PANNA MONTATA, MANDORLE)		15.00	9.50
FORÊT-NOIR (PUREA DI CASTAGNE, GELATO DI VANIGLIA, RUM)		16.00	10.00
CANADIENNE (SCIROPPO D'ACERO, MANDORLE)		12.00	8.00
FLAMBÉE (CON GRAND-MARNIER RUM)		14.00	9.00
ARDÉCHOISE (PUREA DI MELA, GELATO VANIGLIA, PUREA DI CASTAGNE, PANNA MONTATA)		15.00	9.50
AMANDINE (GELATO VANIGLIA, SALSA CARAMELLO, MANDORLE, PANNA MONTATA)		13.00	8.50
DÉLICIEUSE (MARMELLATA DI ALBICOCCA, GELATO VANIGLIA, MANDORLE, LIQUORÉ DI ALBICOCHE)		16.00	10.00
TIRAMISU (GELATO TIRAMISÙ, CRÈMA CAFÉ, PANNA MONTATA)		14.00	9.00
CITRON (BURRO, ZUCCHERO, LIMONE)		10.50	7.00
CONDENSÉE (LATTE CONDENSATO, CIOCCOLATO IN POLVERE)		11.00	7.50
BANANE E NUTELLA		13.00	8.50
MENU	INSALATA, CREPELLA VALAISANNE, GELATO	24.00	
MENU SPECIALE	CRÊPE A SCELTA (TRANNE OFFERTA DEL MESE)	28.00	
SIDRO	BICCHIERE (2 DL)	5.20	
	BOTTIGLIA (75 CL)	20.00	
BROCCA D'ACQUA	FATTURATA SOLO SE NON CI SONO ALTRE BEVANDE ORDINATE	5.00	

**TUTTE LE SALSE CHE GUARNISCONO LE NOSTRI CREPPELLE
VENGONO PREPARATE DAL CAPO E LA PASTELLA VIENE PRODOTTA IN CASA
CON UOVA SVIZZERE ALLEVATE A TERRA
E TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO ORIGINE SVIZZERA.**

LA PASTA A CREPPELLE E FATTA CON FARINA DI FRUMENTO

ACCETTIAMO CARTE DI CREDITO IVA INCLUSA

TI AUGURIAMO UN PIACEVOLE MOMENTO NELLA NOSTRA ISTITUZIONE - BUON APPETITO!