BIENVENUE
À

# l'inKontro

- SINCE 2023-

# l'inKontro

## À partager

**PLANCHE DE L'INKONTRO**
Assortiment de charcuterie et fromage du Valais et d'Italie, chutney de raisins au Johannisberg

**29.-/47.-**

**FOCACCIA**
Huile d'olive, romarin et sel de mer

**14.-**

**FOCACCIA FROMAGE**

**18.-**

**BRUSCHETTA**

Pain grillé au levain, tomates cerises confites, basilic et réduction de balsamique

**13.-**

## Plat du jour

Consultez l'ardoise

Les suggestions sont servies selon l'arrivage de la journée, veuillez demander à notre personnel de salle

SAVEURS D'ALTITUDE

## Antipasti *ENTRÉES*

**VELOUTÉ DE KOURGE ..... 14.-**
Noisettes torréfiées, chips de Lard sec du Valais IGP

**VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE ..... 13.-**

**MAIALE TONNATO ..... 19.- / 26.-**
Fines tranches de porc servies froides, nappées d'une sauce onctueuse au thon et aux câpres.

**BURRATINA ROSA ..... 19.-**
Roquette, salade, betteraves, carottes colorées, Gressins

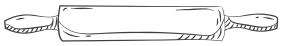
**SALADE VALAISANNE ..... 19.-/25.-**
Salade mêlée, pommes, fromage à Raclette du Valais AOP, noix et chips de Lard sec du Valais IGP

**SALADE CÉSAR ..... 25.-**
Poulet croustillant, batavia croquante, oignons frits, croûtons, parmesan, câpres et sauce César maison

**SALADE VERTE ..... 10.-**

## I bambini *POUR LES PETITS**

**TAGLIATELLES AU BEURRE ..... 12.-**
**TAGLIATELLES À LA TOMATE ..... 15.-**
**MINI PIZZA MARGHERITA ..... 13.-**
**MINI PIZZA AU JAMBON ..... 15.-**
*** Jusqu'à 10 ans**



## Dolci *DESSERTS*

**TIRAMISÙ KLASSICO ..... 12.-**
**KAFÉ GOURMAND ..... 14.-**
**AFFOGATO ..... 12.-**
Glace vanille, noisettes et café

**5 CROTTINS AU NUTELLA ..... 16.-**
**FONDANT AU CHOCOLAT, SORBET POIRE ..... 11.-**
**BOULE DE GLACE ..... 4.50.-**
Vanille, noisette, abricot, chocolat, café
**Extra chantilly 2.-**

## Secondi *PLATS*

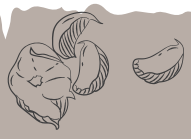
**BURGER VALAISAN ..... 35.-**
Buns brioché, steak haché de boeuf, tomate, fromage à Raclette du Valais AOP, oignons caramélisés, sauce au ketchup et cognac. Servi avec des frites

**PIKKATA ALLA MILANESE ..... 33.-**
Filet de poulet pané et tagliatelles à la sauce tomate

**ENTRECÔTE PIÉMONTAISE ..... 45.-**
Pommes grenaille et légumes du moment

**Sauce à choix :**
**Morilles ..... 7.-**
**Quatre poivres ..... 5.-**
**Beurre à l'ail des ours ..... 4.-**

**OSSO BUCO ET GREMOLATA ..... 37.-**
Jarret de porc mijoté, gremolata et polenta Valdôtaine crémeuse au fromage de montagne



## Primi *PÂTES & RISOTTO*

**CARAMELLA RICOTTA ET ÉPINARDS**
Caramella farcies et sauce crémeuse au beurre de sauge
**26.-**

**TAGLIATELLES ALLA KARBONARA**
**28.-**

**RISOTTO FORESTIER**
**28.-**

**GNOCCHIS À LA NORMA**
Gnocchis de pommes de terre, sauce à la tomate, aubergines rôties, ricotta salée et basilic frais
**25.-**

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

**Prix en CHF TTC** - ***Price in CHF incl tax***

# LA CARTE DES PIZZAS

**- MARGHERITA- 21.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte et origan

**- STRACIATELLA- 24.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, burratina, basilic et origan

**- MARGHERITA AU JAMBON- 25.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon et origan

**- DIAVOLA - 26.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, salame piquante, olives noires et origan

**- CHÈVRE- 27.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, fromage de chèvre, lardons, miel, noix, basilic et origan

**- 4 FROMAGGI - 25.-**
Base de crème, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, fromage de chèvre, fromage à Raclette du Valais AOP et origan

**- DOLCE VERDE - 30.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, pesto maison, burrata, jambon cuit, oignons confits et filet d'huile de truffe.

**- VIVALDI- 29.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon, artichauts, olives noires, champignons de Paris et origan

**- VÉGÉTARIENNE- 27.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, poivrons, artichauts, olives noires, champignons de Paris, pesto, tomates cerises et origan

**- INKONTRO - 29.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, fromage à Raclette du Valais AOP, lardons, oignons rouges confits, oeuf poché et origan

**- ROYALE - 29.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon cru Mattonnella, copeaux de Grana Padano, roquette, crème balsamique, basilic frais et origan

**- HAWAI - 24.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon, ananas et origan

**- PIKKANTE - 27.-**
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, salami, poivrons, burratina et copeaux de Grana Padano

**Supplément** - Jambon cru Mattonnella - 3.- / Roquette - 2.- /Chèvre - 3.- / Olive - 2.50.- Oeuf - 2.- / Huile de Truffe 3.- / Anchois - 3.-

# l'inKontro

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Espresso, café, ristretto | 4.- |
| Double Espresso | 6.- |
| Renversé, Cappuccino Latte Macchiato | 5.- |
| Chocolat chaud Ovomaltine | 5.- |
| Thés Comptoir Français du Thé | 4.20 |
| Café ou Chocolat viennois | 6.- |
| Swiss Rock Coffee | 7.- |
| Chocolat du Grand St Bernard | 8.50 |
| Chocolat au Rhum | 8.50 |
| Bombardino | 8.50 |
| Vin Chaud | 6.- |

## APÉRITIFS / DIGESTIFS

| | 2cl | 4cl |
|---|---|---|
| Ricard | | 7.- |
| Whisky / Bourbon / Rhum | 7.- | 13.- |
| Long Drink (Gin / Vodka) | | 14.- |
| Amaretto | 6.- | 11.- |
| Abricotine® 43°, Williamine® 43° | 7.- | 13.- |
| Limoncello | 6.- | 11.- |
| Grappa, Fior di Vite | 6.- | 11.- |
| Cognac | 6.- | 11.- |
| Jägermeister | 5.- | 10.- |
| Génépi | 7.- | 13.- |

## BIÈRES PRESSION

| | 2.5dl | 5dl |
|---|---|---|
| Valaisanne Lager | 5.- | 8.- |
| Valaisanne IPA | 6.- | 9.- |
| Schneider Weisse | 6.- | 9.- |
| Mont Gelé | 5.- | 8.- |

## SODAS

| | 3dl | 5dl |
|---|---|---|
| Coca-Cola | 4.50 | 5.50 |
| Coca-Cola Zéro | 4.50 | 5.50 |
| Fusetea citron | 4.50 | 5.50 |
| Sprite | 4.50 | 5.50 |
| Fanta | 4.50 | 5.50 |
| Jus de pomme ramseier | | 5.50 |
| Rivella | | 5.50 |
| Red Bull / Red Bull light 2.5dl | 6.- | |
| Limonade Lurozia 2.75l | 6.- | |

## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| Apérol ou Campari Spritz | 12.- |
| Apricot Spritz | 14.- |
| Bellini<br>Liqueur de pêche & Prosecco | 14.- |
| Mojito Williamine®<br>Sirop de Poire, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse | 14.- |
| Ink Mule<br>Framboise sur fruit, Douce de® Coing 30°, sirop de gingembre, Ginger Ale | 14.- |

## BIÈRES BOUTEILLES

| | 3.3dl |
|---|---|
| Feldschlösschen sans alcool | 7.- |
| Martigny Vice IPA, Whitefrontier | 8.- |

## MINÉRALES

| | 0.5l | 1l |
|---|---|---|
| Valser plate | 5.- | 10.- |
| Valser pétillante | 5.- | 10.- |

## JUS DE FRUITS

| | 2.5dl |
|---|---|
| Jus de fruit du Valais, Iris Abricot, Poire, Tomate , Pomme | 5.50 |

MORAND
1889
DISTILLATEUR - MARTIGNY
WWW.MORAND.CH

**Prix en CHF TTC** - ***Price in CHF incl tax***

# l'inKontro

## VINS BLANCS A LA VERSE

| | 1dl | 75cl |
|---|---|---|
| Prosecco Sup. DOCG Asolo | 5.- | 34.- |
| Fendant les Fleurs - Domaines Rouvinez | 5.20 | 38.- |
| Johannisberg Goutte d'or Philippe Varone | 6.50 | 42.- |
| Humagne Blanc Raffort Domaine Rodeline | 7.- | 50.- |
| Petite Arvine Château Lichten Domaines Rouvinez | 8.50 | 62.- |

## VINS ROUGES A LA VERSE

| | 1dl | 75cl |
|---|---|---|
| Pinot noir les Fleurs Domaines Rouvinez | 6.50 | 46.- |
| Merlot Grand Maître Barrique Gregor Kuonen | 9.- | 65.- |
| Barbera d'Asti Luna Falo Sup DOCG | 6.50 | 46.- |

## VINS ROSÉS A LA VERSE

| | 1dl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| Apologia Freeze Rosé - Provins | 5.50.- | | 40.- |
| Dôle blanche - Domaine Rouvinez | 5.50.- | 27.- | |
| By Ott, rosé de Provence | 6.50.- | | 49.- |

## CHAMPAGNES

| | 37.5cl | 75cl |
|---|---|---|
| Champagne Deutz, Brut Classic | 67.- | 135.- |
| Champagne Laurent Perrier, brut | | 120 |
| Champagne Laurent Perrier, rosé brut | | 230.- |

## VINS ROUGES VALAISANS

| | 37.5cl | 75cl | 1.5l |
|---|---|---|---|
| Pinot Noir les Fleurs - Domaines Rouvinez | 27.- | 46.- | |
| Pinot noir Ti amo - Gregor Kuonen | | 55.- | |
| Pinot noir Barrique Stricto Sensu Philippe Varone | | 79.- | |
| Merlot Clos St Marcel- Domaines Rouvinez | | 64.- | |
| Merlot Grand Maitre Barrique Gregor Kuonen | | 65.- | |
| Cornalin la Chaille, Domaine la Rodeline | | 75.- | 148.- |
| Syrah les Epalins - Domaine la Rodeline | | 55.- | 108.- |
| Assemblage rouge Barrique Stricto Sensu Philippe Varone | | 132.- | |
| Assemblage rouge Ruistal - Philippe Varone | | 58.- | |
| Assemblage rouge Le Tourmentin Domaines Rouvinez | 38.- | 74.- | |
| Cabernet & Merlot - Cave du Tunnel | | 50.- | |
| Humagne Rouge - Domaine Rouvinez | | 64.- | |

## VINS BLANCS VALAISANS

| | 37.5cl | 75cl |
|---|---|---|
| Fendant Les Fleurs - Domaines Rouvinez | | 38.- |
| Johannisberg Ravanay - Domaines Rouvinez | | 46.- |
| Johannisberg Goutte d'or - Philippe Varone | | 42.- |
| Humagne Blanc Raffort - Domaine Rodeline | 26.- | 50.- |
| Petite Arvine Château Lichten Domaines Rouvinez | 32.- | 62.- |
| Viognier - Philippe Varone | | 52.- |
| Chardonnay Grand Maitre Barrique Gregor Kuonen | | 68.- |

## VINS ROUGES ITALIENS

| | 37.5cl | 75cl | 1.5l |
|---|---|---|---|
| Barbera d'Asti - Luna Falo Sup DOCG | 25.- | 46.- | |
| Sant'ippolito, Toscana IGT - Villa da Vinci | | 60.- | |
| Amarone Della Valpolicella DOC Luigi Righetti | | 65.- | 128.- |