

**Cuisine faite Maison à partir de produits bruts, frais,  
locaux de préférence et selon le marché.  
Ici, on cuisine, ça mijote  
Du Frais, du Vrai.**



**[www.grotto-fontaine.ch](http://www.grotto-fontaine.ch)**



**Sans produits animaux**



**Sans gluten**









*«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food».*

*Vous souffrez d'une intolérance alimentaire, Merci de l'annoncer lors de la commande*

*Le service de la carafe H2O vous sera facturé CHF 3.-  
si aucune autre boisson n'accompagne votre plat*

# Les saveurs de saison

---

	Entrée	Plat
  Assortiment de crudités et salades du marché vinaigrette à l'huile d'olive fruitée	<b>Fr. 12.-</b>	
 Chèvre frais de Besson à Grimisuat sur carpaccio de betterave et noisettes du Piémont, bouquet de rampon	<b>Fr. 20.-</b>	
 Duo de foie gras de canard au poivre du Val Maggia et au moscato d'Asti, chutney du moment	<b>Fr. 26.-</b>	
 Terrine de sanglier et chutney au coing bouquet de salade de saison	<b>Fr. 18.-</b>	
 Velouté de potimarron aux dés de châtaignes et graines torréfiées	<b>Fr. 13.-</b>	
 Tartare de boeuf «race d'Hérens» classique coupé au couteau	<b>Fr. 26.-</b>	<b>Fr. 36.-</b>
 Caille partiellement désossée au miel de Sion et romarin sur salade de lentilles suisses	<b>Fr. 24.-</b>	<b>Fr. 36.-</b>

# Mer et Terre

---

Pavé de saumon des Grisons à l'oseille, riz Vénéral	Fr. 39.-
Entrecôte de cerf aux champignons du moment	Fr. 48.-
Entrecôte de bœuf race d'Hérens sauce au merlot et poivre du Val Maggia	Fr. 44.-
Magret de canard au miel et romarin	Fr. 39.-
Tournedos de bœuf suisse Rossini (foie gras poêlé) jus à la truffe	Fr. 55.-

*Polenta rouge ou Ecrasée de vitelottes ou Fettuccine  
et légumes de saison accompagnent nos viandes*

# Nos pâtes artisanales et Risotto

fabriqués par Régis Quentin et sa brigade  
suivant l'inspiration et les saisons



Trofiette à la cima di rappa, tomates séchées  
et parmesan Reggiano (sans parmesan pour Végan)

Fr. 30.-

Fettuccine aux dés de foie gras poêlés  
et champignons frais

Fr. 44.-

Gnocchetti sardes à l'encre de seiche,  
coulis de céleri branche à l'huile d'olive extra-vierge  
et bottarga

Fr. 42.-

Ravioli de brasato de bœuf au merlot,  
beurre aux petits légumes

Fr. 34.-

Lasagne maison pur bœuf race d'Hérens al forno

Fr. 26.-



Risotto au champagne, radicchio tardivo de Trévise  
et caviar d'oursin

Fr. 45.-

# Pizza en fête à pâte fine

Mit feinem Teig - With fine crust

## Parma

Fr. 35.-

*(Coulis de tomates\* crémée, mozzarella de bufala, jambon de Parme, tomates séchées, copeaux de parmesan Reggiano, olives Taggiashe, réduction de balsamique)*

*(Tomatencreme, Bufala-Mozzarella, Parmaschinken, getrocknete Tomaten, Parmesan Käse, Taggiasche Oliven, Balsamico)*

*(Coulis of cremated tomatoes, bufalo mozzarella, Parme ham, dried tomatoes, Parmesan Cheese, Olive Taggiashe, creamy balsamic)*

## Chèvre & Miel

Fr. 30.-

*(Crème, mozzarella de bufala, courgette, chèvre de Besson à Grimisuat, miel et thym)*

*(Creme, Bufala-Mozzarella, Zucchetti, Ziegenkäse, Miele, Thymian)*

*(Cream, buffalo mozzarella, zucchini, goat cheese, honey, thyme)*

## Mer & Montagne

Fr. 33.-

*(Tomate\*, mozzarella de bufala, champignons du moment, bottarga basilic frais)*

*(Tomaten, Bufala-Mozzarella, Pilze, Meeräsche, frischem Basilikum)*

*(Tomatoes, buffalo mozzarella, mushrooms, bottarga, fresh basil)*

## Ferrari

Fr. 35.-

*(Tomate\*, mozzarella de bufala, filets de canard, tomates cerises, roquette, huile de truffe)*

*(Tomaten, bufala-Mozzarella, Ente-Filet, Cherry-Tomaten, Rucola, Trüffelöl)*

*(Tomatoes, buffalo mozzarella, duck filet, cherry tomatoes, rocket salad, truffle oil)*

## Diamant Noir

Fr. 45.-

*(Crème, mozzarella de bufala, truffe noire, œuf, ciboulette)*

*(Creme, Bufala-Mozzarella, schwarze Trüffel, Ei, Schnittlauch)*

*(Cream, buffalo mozzarella, black truffle, egg, chive)*

**Supplément Fr. 5.- pour une pizza servie sur 2 assiettes / Extra Fr. 5.- für Pizza auf 2 Teller serviert**  
**Supplement Fr. 5.- for pizza sliced in 2 dishes**

*Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*


*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*

# Fromage et Desserts Maison

---

Choix de fromages italiens, miel aux fruits secs	<b>Fr. 14.-</b>
⊗ Gâteau tessinois aux marrons et glace	<b>Fr. 13.-</b>
Tarte Tatin ou tarte de saison et glace	<b>Fr. 12.-</b>
Tiramisu maison à l'amaretto	<b>Fr. 12.-</b>
Tarte au citron revisitée en verrine	<b>Fr. 13.-</b>
Crème brûlée aux noisettes du Piémont	<b>Fr. 13.-</b>
Moelleux au chocolat de St-Domingue 70% de cacao et glace Fior di latte	<b>Fr. 15.-</b>
Mille-feuilles de tuilles croquantes et duo de mousse au chocolat Toblerone noir et blanc	<b>Fr. 15.-</b>
Duo de douceurs tessinoises (torta di pane et coupe glacée au nocino)	<b>Fr. 12.-</b>

# Glaces artisanales Hasta Sàrl - Sion

- Chocolat ■ Stracciatella
- Fior di latte ■ Gingembre
- Ananas (sorbet) ■ Framboise (sorbet)
- Bergamote (sorbet) ■ Chaï (lait de riz, d'amande et de coco) 
- Raisin Americana (sorbet)

**La boule: Fr. 4.<sup>50</sup> / supplément de crème: Fr. 1.-**

Assiette de dégustation (3 arômes à choix)	<b>Fr. 13.-</b>
Sorbet Grotto (Ananas) arrosé de grappa au basilic	<b>Fr. 14.-</b>
Sorbet Ticino (sorbet Raisin Americana arrosé de grappa Ticinese)	<b>Fr. 16.-</b>
Sorbet bergamote au limoncello arrosé	<b>Fr. 14.-</b>

## Glaces et Sorbets

- \* Vanille ■ \* Café

**La boule: Fr. 3.-**  
**supplément de crème: Fr. 1.-**

*Coupe Danemark (3 boules vanille, sauce chocolat maison et crème chantilly)	<b>Fr. 13.-</b>
*Café glacé (3 boules café, espresso et crème chantilly)	<b>Fr. 13.-</b>
*Coupe Nocino (glace vanille arrosée de grappa aux noix du Tessin)	<b>Fr. 12.-</b>
*Affogato (1 boule de glace vanille ou café noyée dans un espresso)	<b>Fr. 6.<sup>50</sup></b>

*Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood.*

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*