

**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*

*Pain sans gluten sur demande*

*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>	
 Salade de dents-de-lion d'Intchié No ou de saison (œuf, sérac, croûtons et tuiles de pancetta)	<b>Fr. 16.-</b>	<b>Fr. 24.-</b>
 Terrine de lapin aux morilles et saladine	<b>Fr. 18.-</b>	
 Poêlée d'asperges vertes d'Ardon aux morilles fraîches et copeaux de parmesan	<b>Fr. 28.-</b>	<b>Fr. 38.-</b>
 Asperges blanches du Valais à la vénétienne (huile d'olive, citron, œuf dur haché, fines herbes)	<b>Fr. 20.-</b>	<b>Fr. 30.-</b>
 Asperges blanches du Valais à la vénétienne avec jambon de Parme	<b>Fr. 30.-</b>	<b>Fr. 40.-</b>
 Tartare de boeuf «race d'Hérens» coupé au couteau baguette aux céréales grillée	<b>Fr. 26.-</b>	<b>Fr. 36.-</b>
 Tartare de saumon des Grisons, (Swiss Alpine Fish, Lostallo), saladine de saison	<b>Fr. 24.-</b>	<b>Fr. 34.-</b>

# Mer et Terre

---

Pavé de saumon des Grisons à la crème d'oseille  
sur polenta blanche aux asperges vertes d'Ardon **Fr. 39.-**

Skrei de Norvège - Roi des Cabillauds -  
aux petits pois et chorizo, riz vénéré **Fr. 38.-**

Ris de veau aux morilles fraîches et pointes d'asperges du Valais **Fr. 38.-**

LE MEILLEUR DU CABRI à la Tessinoise,  
pommes nouvelles rôties au romarin **Fr. 45.-**

Entrecôte de bœuf race d'Hérens Rossini (foie gras poêlé)  
et sauce truffe **Fr. 54.-**

Luganighe (saucisse tessinoise) au merlot, polenta rouge  
et légumes de saison **Fr. 30.-**

*Polenta ou Pommes nouvelles rôties au romarin  
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 aux épinards frais, tomates séchées  
et pesto d'ail d'ours

Fr. 24.-

Linguine aux asperges vertes d'Ardon  
et copeaux de bottarga di muggine

Fr. 35.-

Tagliolini sauce foie gras et morilles fraîches

Fr. 38.-

Ravioli au brasato de bœuf,  
petits légumes et beurre d'ail des ours

Fr. 34.-

Lasagne maison pur bœuf race d'Hérens al forno

Fr. 26.-

Risotto aux asperges vertes d'Ardon et morilles fraîches

Fr. 44.-

Risotto à la désossée de cuisses de grenouilles  
et ail des ours

Fr. 38.-



Polenta rouge aux légumes de saison

Fr. 24.-

# Pizza à pâte fine



## Les Classiques

<b>Grotto</b> <i>(Tomate*, mozzarella, jambon de Parme, champignons, oignons, salami, romarin, sauge)</i>	<b>Fr. 25.-</b>
<b>Fontaine</b> <i>(Tomate*, mozzarella, anchois, salamino piquant, câpres, poivrons, ail, origan)</i>	<b>Fr. 21.-</b>
<b>4 Fromages</b> <i>(Tomate*, mozzarella, gorgonzola, chèvre, fontina, origan)</i>	<b>Fr. 21.-</b>
<b>Verdura</b> <i>(Tomate*, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergines, câpres, oignons, origan)</i>	<b>Fr. 21.-</b>
<b>Capo</b> <i>(Pizza Verdura, chèvre, jambon de Parme)</i>	<b>Fr. 27.-</b>



## A la mozzarella de Bufala

<b>Parma</b> <i>(Coulis de tomate*, crème, mozzarella de bufala, jambon de Parme, tomates séchées, copeaux de parmesan Reggiano, olives Taggiashe, réduction de balsamique)</i>	<b>Fr. 35.-</b>
<b>Chèvre &amp; Miel</b> <i>(Crème, mozzarella de bufala, courgette, chèvre de Besson à Grimisuat, miel et thym)</i>	<b>Fr. 30.-</b>
<b>Mer &amp; Montagne</b> <i>(Tomate*, mozzarella de bufala, champignons du moment, bottarga, basilic frais)</i>	<b>Fr. 33.-</b>
<b>Ferrari</b> <i>(Tomate*, mozzarella de bufala, filets de canard, tomates cerises, roquette, huile de truffe)</i>	<b>Fr. 35.-</b>
<b>Diamant Noir</b> <i>(Crème, mozzarella de bufala, truffe noire, œuf, ciboulette)</i>	<b>Fr. 45.-</b>

**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>
Tiramisu maison à l'amaretto	<b>Fr. 12.-</b>
Tarte au citron revisitée en verrine	<b>Fr. 13.-</b>
Panna cotta aux saveurs de saison	<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 tuiles 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 bergamote au limoncello	<b>Fr. 14.-</b>
Sorbet Ticino (Raisin Americana) arrosé de grappa Isabella bariquée	<b>Fr. 16.-</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»*