

**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



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
Please inform us of any allergies before or during ordering*

Pain sans gluten sur demande

Gluten-free bread on request

*Le service de la carafe H2O vous sera facturé CHF 3.-
si aucune autre boisson n'accompagne votre plat
With no other drink, water service will be charged Fr. 3.-*

Les saveurs de l'été

	Entrée	Plat
  Salade verte à la vinaigrette italienne <i>Green salad with Italian sauce</i>	Fr. 8.50	
  Assortiment de crudités et salade Intchiè No <i>Assorted seasonal summer salad from market</i>	Fr. 12.-	Fr. 22.-
 Tartare de saumon des Grisons aux saveurs d'été <i>Summer Swiss Salmon tartar</i>	Fr. 25.-	Fr. 35.-
 Chanterelles tièdes à la mozzarella di bufala vinaigrette aux herbes <i>Warm chanterelle (seasonal mushroom) with buffalo's mozzarella</i>	Fr. 25.-	Fr. 35.-
 Calamaretti (l) à la plancha sur carpaccio de tomates et roquette (selon arrivage) <i>Squids à la plancha on tomato carpaccio and arugula (depending of the arrival)</i>	Fr. 25.-	Fr. 35.-
 Burata (150 gr.) sur carpaccio de tomates multicolores et basilic <i>Multicolored tomatoes carpaccio with burata (mozzarella with cream) and basil</i>		Fr. 25.-
 Nos tartares de bœuf «race d'Hérens» coupés au couteau et servis avec baguette aux céréales <i>Our beef tartars from Valais, knife chopped raw beef and served with multigrain bread</i>		
- Classique	Fr. 26.-	Fr. 36.-
- Piémontais (citron, huile de truffe blanche et copeaux de truffe d'été) <i>(lemon, white truffle oil and grated summer truffles)</i>	Fr. 29.-	Fr. 39.-
Portion de pommes de terre grenailles sautées au romarin <i>Roasted potatoes with rosemary</i>		Fr. 5.-

Mer[Ⓢ] et Terre[Ⓢ] Sea and Earth

Pavé de saumon des Grisons à la crème de basilic
sur polenta blanche aux courgettes **Fr. 39.-**

Swiss salmon steak and basil cream, white polenta and zucchini

Filet de veau Swiss Quality aux chanterelles fraîches,
légumes de saison et pommes de terre sautées **Fr. 39.-**

Swiss Quality veal filet and fresh mushrooms, seasonal vegetables and potatoes

Tagliata d'entrecôte de bœuf (250 gr.) du Valais,
sur salade roquette, tomates et parmesan Reggiano, trait de balsamico **Fr. 44.-**

*Valais beef entrecote tagliata with arugula,
tomatoes and Reggiano parmesan cheese and balsamico*

Epaule d'agneau confite à l'ail et au citron,
légumes de saison et pommes de terres sautées **Fr. 42.-**

Lamb shoulder confit with garlic and lemon, seasonal vegetables and potatoes








Luganighe (saucisse tessinoise) au merlot et polenta rouge **Fr. 30.-**

Ticino sausage with merlot sauce and red polenta

Nos pâtes artisanales et Risotti

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

Our home made pasta, by Régis Quentin and his crew,
according to seasons and inspirations

-  Trofiette à la caponata Fr. 27.-
(aubergines, olives, câpres, poivrons, oignons, tomates)
Trofiette with eggplants, olives, capers, peppers, onions and tomatoes
- Tagliolini sauce foie gras de canard et truffe d'été Fr. 36.-
Diced duck foie gras sauce and summer truffle tagliolini
- Fettuccine à la fricassée de chanterelles fraîches et fines herbes Fr. 30.-
Fresh chanterelle fricassee and herbs fettuccine
- Gnocchetti sardes à l'encre de seiche, Fr. 32.-
crème d'artichaut et bottarga (caviar de la Méditerranée)
*Squid ink sardinian gnocchetti pasta, artichoke cream and bottarga
(Mediterranean caviar)*
- Ravioli au jambon de Parme, sauce melon et parmesan Reggiano Fr. 30.-
Parme ham ravioli with melon sauce and parmesan cheese
- Lasagne maison «pur bœuf race d'Hérens» al forno Fr. 26.-
Homemade beef lasagne from Valais
-  Risotto aux fraises du Valais et prosecco Val d'Oca Fr. 30.-
Valais strawberries and prosecco risotto
-  Risotto aux asperges de mer et oursins Fr. 38.-
Glasswort and sea urchin risotto
-   Polenta rouge à la poêlée de champignons frais du moment Fr. 29.-
et fines herbes
Red polenta with fresh mushrooms and herbs
-   Polenta rouge aux tomates cherry bigarées et pesto de basilic Fr. 24.-
Red polenta with multicolored cherry tomatoes and basil pesto

Pizza à pâte fine



Les Classiques

Grotto <i>(Tomate, mozzarella, jambon de Parme, champignons, oignons, salami, romarin, sauge)</i> <i>(Tomatoes, mozzarella, Parme ham, fresh seasonal mushrooms, onions, sausage, rosemary, sage)</i>	Fr. 25.-
Fontaine <i>(Tomate, mozzarella, anchois, salamino piquant, câpres, poivrons, ail, origan)</i> <i>(Tomatoes, mozzarella, anchovies, spicy sausage, capers, peppers, garlic, oregano)</i>	Fr. 21.-
4 Fromages <i>(Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, fontina, origan)</i> <i>(Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, goat's chesse, fontina, oregano)</i>	Fr. 21.-
Verdura <i>(Tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergines, câpres, oignons, origan)</i> <i>(Tomatoes, mozzarella, peppers, zucchini, eggplants, capers, onions, oregano)</i>	Fr. 21.-
Capo <i>(Pizza Verdura, chèvre, jambon de Parme)</i> <i>(Verdura pizza, goat's cheese, Parme ham)</i>	Fr. 27.-

A la mozzarella de Bufala



Parma <i>(Coulis de tomates crémé, mozzarella de bufala, jambon de Parme, tomates séchées, copeaux de parmesan Reggiano, olives Taggiashe, réduction de balsamique)</i> <i>(Tomatoes cream, buffalo's mozzarella, Parme ham, dried tomatoes, parmesan cheese, Taggiasche olives, balsamic cream)</i>	Fr. 35.-
Chèvre & Miel <i>(Crème, mozzarella de bufala, courgettes, chèvre de Besson à Grimisuat, miel et thym)</i> <i>(Cream, buffalo's mozzarella, zucchini, goat's cheese, honey, thyme)</i>	Fr. 30.-
Mer & Montagne <i>(Tomate, mozzarella de bufala, champignons du moment, bottarga, basilic frais)</i> <i>(Tomatoes, buffalo's mozzarella, seasonal mushrooms, bottarga (Mediterranean caviar), fresh basil)</i>	Fr. 33.-
Ferrari <i>(Tomate, mozzarella de bufala, filets de canard, tomates cerises, roquette, huile de truffe)</i> <i>(Tomatoes, buffalo's mozzarella, duck filet, cherry tomatoes, arugula, truffle oil)</i>	Fr. 35.-
Diamant Noir <i>(Crème, mozzarella de bufala, truffe noire, œuf, ciboulette)</i> <i>(Cream, buffalo's mozzarella, black truffle, egg, chive)</i>	Fr. 45.-

Supplément Fr. 5.- pour une pizza servie sur 2 assiettes / Supplement Fr. 5.- for pizza sliced in 2 dishes

Fromage et Desserts Maison

☒ Choix de fromages italiens / *Italian choice of cheese* **Fr. 14.-**

Tiramisu maison à l'amaretto **Fr. 13.-**
Homemade tiramisu with almond alcohol

Tarte au citron revisitée en verrine **Fr. 13.-**
Lemon tart revisited in a glass cup

Moelleux au chocolat de St-Domingue 70% de cacao **Fr. 15.-**
70% cocoa Santo Domingo chocolate fondant

Mille-feuilles de tuilles croquantes et duo de mousse **Fr. 15.-**
au chocolat Toblerone noir et blanc
Crunchy mille-feuilles with black and white Toblerone chocolate


Le Coin des Fraises OU Framboises du Valais (selon arrivage)

Valais Strawberries OR raspberries (depending of the arrival)

Nature ou Chantilly **Fr. 13.-**
Nature or whipped cream

Rafraîchies au Moscato d'Asti et sorbet bergamote **Fr. 14.-**
With Moscato d'Asti (sweet sparkling wine) and bergamot sherbet

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. 4.⁵⁰ / supplément de crème: Fr. 1.-

Coupe Spritz (sorbet bergamote, apérol et prosecco)	Fr. 14.-
Sorbet Grotto (Ananas) arrosé de grappa au basilic	Fr. 14.-
Sorbet bergamote au limoncello	Fr. 14.-
Sorbet Ticino (Raisin Americana) arrosé de grappa Isabella bariquée	Fr. 16.-

Glaces

- * Vanille ■ * Café

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

*Coupe Danemark (3 boules vanille, sauce chocolat maison et crème chantilly)	Fr. 13.-
*Café glacé (3 boules café, espresso et crème chantilly)	Fr. 13.-
*Coupe Nocino (glace vanille arrosée de grappa aux noix du Tessin)	Fr. 12.-
*Affogato (1 boule de glace vanille ou café noyée dans un espresso)	Fr. 6.⁵⁰

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»*