

# le menu

  
CHEZ  
Pellissier

Rue de Verdun 11  
1920 Martigny  
079 606 99 83

# ENTRÉES



# entrée

Salade mêlée	10.-
Mille-feuille d'aubergines à la parmigiana	16.-
Planche de charcuterie et fromages Italiens avec focaccia	18.-
Carpaccio de saumon fumé avec sauce aux agrumes (NOR)	20.-
Tartare de bœuf « nature » avec poivrons et straciatella (120gr) (CH)	25.-
Vitello tonnato (CH/THAI)	20.-
Flan de légumes avec fondue de parmesan	15.-
Portion de frites	6.-

# PÂTES

# RISOTTOS



pâtes

risottos

Tagliolini frais, beurre, parmesan et truffe noire

30.-

Tagliolini frais à la scoglio (fruits de mer) (CN)

30.-

Spaghetti à la carbonara (ITA)

25.-

Penne all'Arrabiata

24.-

Risotto aux bolets

24.-

Risotto au safran, crème de burrata et crevettes (IN)

26.-

# VIANDES POISSONS



Tagliata de bœuf (200g.) roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises (CH) 39.-

Entrecôte de bœuf (200g.) avec sauce tartare et sauce moutarde au miel (CH) 40.-

Oreille d'éléphant de bœuf (CH) 35.-

Filet de canard (200g.) avec sauce aux épinards 38.-

Calamars poêlés, ail, citron, persil, tomates cerises (IN) 28.-

Nos viandes et poissons sont accompagnés de pommes de terre sautées au beurre ou frites, et de légumes.

# DESSERTS



# desserte

Cheesecake maison

9.-

Tiramisù maison

9.-

Tarte du moment

9.-

Pinsa nutella, sucre glace et noisettes croquantes

15.-

Sorbet Valaisan (abricot ou poire williamine)

11.-

Café glacé

5.-

avec crème

+1.50.-

Boule de glace (vanille, chocolat, pistache, citron, noisette)

3.50.-

POUR LES PETITS



# POUR

Pâtes sauce tomate

12.-

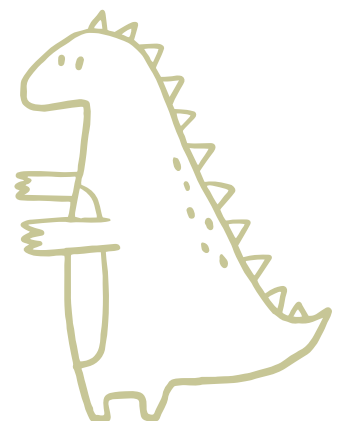
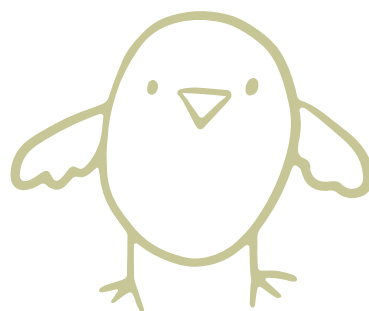
# PETIT

Poulet pané avec frites (CH)

15.-

Pinsa enfant : Margherita, jambon (ITA)

15.-



# LES PINSAS



CHAVALARD : tomate, origan, mozzarella	19.-
CATOGNE : tomate, origan, mozzarella, salami piquant (ITA)	22.-
DENTS DU MIDI : tomate, mozzarella, speck, brie (ITA)	22.-
LE LUISIN : tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan (ITA)	25.-
CHIBOZ : tomate, mozzarella, anchois, câpres (PU)	22.-
CERVIN : tomate, mozzarella, fontina, jambon (ITA)	23.-
ADONIS : tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons	22.-
MONT ARPILLE : tomate, mozzarella, thon, oignons (TH)	22.-
PIERRE AVOI : mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesan	23.-
SORNIOT : mozzarella, bufala, tomates cerises, jambon cru, basilic (ITA)	25.-

# LES PINSAS



GRAND MUVERAN : mozzarella, mortadella, burrata, pesto maison, roquette (ITA)	25.-
BECCA DI NONA : lard d'Arnad, miel, noix (ITA)	22.-
LA CREVASSE: mozzarella, mortadella, truffe noir	30.-

\* \* \* Nous proposons volontiers une base de pinsa sans gluten sur demande (+2.-) \* \* \*

AUSSI A L'EMPORTER !

Mais qu'est-ce que la Pinsa Romana que l'on trouve chez Pellissier ?

Les origines de la Pinsa remontent à la Rome antique. Elle est composée d'un mélange de farines, non seulement de farine de blé, mais aussi de farine de soja et de farine de riz. La qualité des farines et le mélange de ces trois farines sont des éléments qui font de la Pinsa un produit délicieux et de qualité.

Les principales caractéristiques de La Pinsa Romana sont :

- \* La forme ovale.
- \* La friabilité (croustillante sur les bords et moelleuse à l'intérieur).
- \* La digestibilité (grâce à différentes techniques de levée et de maturation).
- \* Le mélange unique et original des farines utilisées : farine de blé, farine de riz, farine de soja et levain.
- \* Le parfum (dû aux heures de maturation et à l'utilisation du levain).-