

# LE MARTELEY

## Entrées

<i>Salade verte</i>				4.50
<i>Salade mêlée</i>				7.00
<i>Saladine folle aux crevettes sautées</i>	<i>ent.</i>	15.00	<i>port</i>	21.00
<i>Salade au chèvre chaud</i>	<i>ent.</i>	15.00	<i>port</i>	21.00
<i>Crevettes décortiquées à l'ail</i>				15.00
<i>Crevettes décortiquées aux morilles</i>				19.00
<i>Poulpe grillé, salsa chimichurri</i>				19.00

## Pâtes fraîches

<i>Tagliatelle primavera</i>				23.00
<i>(crevettes, tomate cerise, basilic, huile d'olive)</i>				
<i>Tagliatelle aux morilles</i>				26.00
<i>Tagliatelle aux lardons, crème et parmesan</i>				23.00
<i>Tagliatelle, sauce bolognaise</i>				21.00

## Pour les enfants

<i>Mini pizza au choix</i>				10.00
<i>Pâtes bolognaise</i>				10.00
<i>Steak haché de bœuf</i>				14.00

# LE MARTELEY

## Poissons

<i>Filets de perches meunière</i>	29.00
<i>Crevettes géantes décortiquées à l'ail blanchi 3 fois</i>	35.00
<i>Crevettes géantes décortiquées aux morilles</i>	36.00
<i>Poulpe grillé, salsa chimichurri, p.d.t. en robe</i>	38.00

## Viandes

<i>Steak de bœuf grillé</i>	25.00
<i>Entrecôte de bœuf grillé</i>	31.00
<i>Choix de sauces</i> :	
<i>Poivre mignonette</i>	5.00
<i>Morilles</i>	8.00
<i>Café de paris</i>	4.00
<i>Entrecôte de bœuf (300 gr) sur ardoise</i>	40.00

## Servi sur plat

<i>Entrecôte de bœuf, tranché, sur lit de sauce café de paris</i>	35.00
---	-------

*Garniture à choix : pommes frites, pâtes, riz, légumes ou salade mixte*

# LE MARTELEY

## *Menus dégustation*

### *Menu Les Barons*

*Filets de perches au vin blanc*

\*\*\*

*Entrecôte de bœuf aux morilles*

*Pommes frites, légumes*

\*\*\*

*Dessert maison*

62.00

### *Menu Marteley*

*Salade au chèvre chaud et miel*

\*\*\*

*Poulpe grillé, salsa chimichurri*

*Pommes en robe des champs*

\*\*\*

*Crème brûlée*

55.00

# LE MARTELEY

## Pizzas

<b>Marguerite</b> : tomate, mozzarella, origan	13.00
<b>Marguerite jambon</b> : tomate, mozzarella, jambon, origan	15.00
<b>Napolitaine</b> : tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan	15.00
<b>Thon</b> : tomate, mozzarella, thon, oignons, olives, origan	16.00
<b>Sicilienne</b> : tomate, mozzarella, jambon, poivrons, câpres, origan	17.00
<b>Caprice</b> : tomate, mozzarella, jambon, oignons, chorizo piquant, origan	18.00
<b>Romana</b> : tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan	18.00
<b>Orientale</b> : tomate, mozzarella, poivrons, merguez, origan	18.00
<b>Ananas</b> : tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan	18.00
<b>Fiorentina</b> : tomate, mozzarella, épinards, œuf cru, chorizo piquant, origan	19.00
<b>Végétarienne</b> : tomate, mozzarella, poivrons, champignons, épinards, origan	19.00
<b>Paysanne</b> : tomate, mozzarella, lardons, champignons, oignons, œuf dur, origan	19.00
<b>4 fromages</b> : tomate, mozzarella, gorgonzola, gruyère, raclette, origan	20.00
<b>Estivale</b> : tomate, mozzarella, crevettes, poivrons, oignons, thon, origan	20.00
<b>4 Saisons</b> : tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, câpres, anchois, crevettes, origan	20.00
<b>Chef</b> mozzarella, raclette, lardons, oignons, épices	20.00
<b>Vufflannaise</b> : tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, huile d'olive	20.00
<b>Norvégienne</b> : tomate, mozzarella, câpres, oignons, saumon fumé, origan	22.00

# LE MARTELEY

## Minérales

<i>Coca cola/zéro</i>			<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fanta</i>			<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes</i>			<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Jus de pomme</i>			<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Jus de fruits/Nectar de fruits</i>			<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Sampellegrino</i>			<i>50cl</i>	<i>4.60</i>
<i>Valser</i>	<i>verte/bleu</i>		<i>50cl</i>	<i>4.60</i>
<i>San bitter</i>			<i>10cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Red bull</i>			<i>25cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Minéral, Thé froid, coca cola verre :</i>				
<b>2 dl</b>	<i>2.50</i>	<b>3 dl</b>	<i>3.20</i>	<b>5 dl</b> <i>4.50</i>

## Cafétéria

<i>Café/Thé</i>				<i>3.50</i>
<i>Renversé / Macchiato</i>				<i>4.00</i>
<i>Chocolat/Ovo</i>	<i>chaud ou froid</i>		<i>20 cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Lait chaud ou froid</i>			<i>20 cl</i>	<i>2.80</i>



## *Bières*

<i>Mini pression</i>	<i>vol.5%</i>	<i>20cl</i>	<i>3.30</i>
<i>Bière pression</i>	<i>vol.5%</i>	<i>30cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Shop pression</i>	<i>vol.5%</i>	<i>50cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Super bock</i>	<i>vol.5%</i>	<i>25cl</i>	<i>3.50</i>
<i>Bière blanche</i>	<i>vol.5%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Heineken</i>	<i>vol.5%</i>	<i>25cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Heineken sans alcool</i>	<i>vol.0.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>

## *Bière de la Brasserie de l'Atelier (Vufflens-La-Ville)*

<i>Chouette Agrume</i>	<i>vol.5%</i>	<i>33cl</i>	<i>6.00</i>
------------------------	---------------	-------------	-------------

*(Bière de blé, blanche, aromatisée aux zeste frais d'orange, citron et lime avec une pointe de graines de coriandre, très peu d'amertume)*

<i>La Vufflannaise</i>	<i>vol.5,5%</i>	<i>33cl</i>	<i>6.00</i>
------------------------	-----------------	-------------	-------------

*(India Pale Lager, bière blonde aux notes fruitées, légère amertume)*

<i>La Malinoise</i>	<i>vol.5%</i>	<i>33cl</i>	<i>6.00</i>
---------------------	---------------	-------------	-------------

*English Bitter, Ambrée, avec une note délicate de caramel et une bulle fine, peu d'amertume)*

# LE MARTELEY

## Apéritifs et digestifs

<i>Martini blanc ou rouge</i>	<i>vol</i>	<i>16%</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Cynar</i>	<i>vol</i>	<i>16%</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Campari</i>	<i>vol</i>	<i>23%</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Campari orange</i>	<i>vol</i>	<i>23%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Suze</i>	<i>vol</i>	<i>20%</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ricard</i>	<i>vol</i>	<i>45%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20</i>
<i>Ricard</i>	<i>vol</i>	<i>45%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>vol</i>	<i>29%</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Crème de whisky</i>	<i>vol</i>	<i>16%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Amaretto</i>	<i>vol</i>	<i>28%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Sambuca</i>	<i>vol</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Grand-Marnier</i>	<i>vol</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Licor Beirão</i>	<i>vol</i>	<i>22%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>vol</i>	<i>30%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Pomme / Marc</i>	<i>vol</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Poire / Abricot</i>	<i>vol</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Calvados</i>	<i>vol</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Grappa</i>	<i>vol</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Brandy</i>	<i>vol</i>	<i>38%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>vol</i>	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.00</i>

## Whisky

<i>J&amp;B</i>	<i>vol 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>5.00</i>	<i>4 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Ballentines</i>	<i>vol 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>5.00</i>	<i>4 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Whisky 12 ans</i>	<i>vol 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>7.00</i>	<i>4 cl</i>	<i>12.00</i>



## Carte des desserts

Mousse chocolat	8.00
Crème brûlée	8.00
Dessert maison (spéculos, crème au mascarpone, caramel au beurre salé)	9.00
Tartelette tatin, boule de glace vanille	10.00

### Glaces

Coupe Danemark (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	9.00
Coupe café glacé (glace mocca, espresso, chantilly)	9.00
Coupe amarena (glace vanille, griottes confites au sirop, chantilly)	9.00
Coupe caramelita (glace vanille et caramel, sauce caramel, chantilly)	9.00
Coupe valaisanne (sorbet abricot, abricot)	11.00
Coupe colonel (sorbet citron, vodka)	11.00
Coupe général (glace vanille, whisky)	11.00
Coupe Jamaïque (glace rhum raisin, rhum)	11.00
Coupe Baileys (glace vanille et mocca, baileys)	11.00
Boule de glace	3.00
Chantilly	1.00

### Parfums

Vanille, fraise, chocolat, mocca, caramel, abricot, citron, rhum raisin