



Gambas panées au pain panko avec mayonnaise à l'ail et sauce cocktail 20.-

Prawns in a panko bread crust with garlic mayonnaise and cocktail sauce
Panierte Riesengarnelen in Panko-Brotkruste mit Knoblauchmayonnaise und Cocktailsauce

Planchette maison 29.-

Sampler platter
Hausplatte mit Wurst und Käse

Bruschettone Caprese

(mozzarella de bufflonne, tomates cerises et pesto de basilic) 18.-

Bruschettone Caprese (buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil pesto)
Bruschettone Caprese (Büffel mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum pesto)

Poulpe rôti avec purée de pommes de terre aux herbes et croûtons à l'ail 22.-

Roasted octopus with herbs smashed potatoes and garlic croutons
Oktopus mit Kräuter-Kartoffelpuree und Knoblauchcroûtons

Sfizio Annie (petite pizza frite avec sauce tomate et parmesan) 15.-

Sfizio Annie (fried mini pizza with tomato sauce and parmesan cheese)
Sfizio Annie (frittierte Mini-Pizza mit tomaten sauce und Parmesan)

Croquette de pommes de terre sur crème au fromage 13.-

Potato croquette on cheese cream
Kartoffel krokette auf Frischkäse

Tartare de bœuf à la méditerranéen (câpres , olives et tomates cerises)

90g 18.- 180g 38.-

Mediterranean beef tartare (capres, olives and cherry tomatoes)
Mediterranes Rindertartare (Kapern, Oliven und Kirschtomaten)

Salade verte 7.-

Green salad
Grüner Salat

Salade mêlée 8.-

Mixed salad
Gemischte Salat





Risotto aux bolets à la truffe noir et au gruyère 28.-

Porcini Risotto with black truffle and Gruyère cheese
Steinpilze risotto mit schwarzem Trüffel und Gruyère-Käse)

Raviolo Brasato Maison (bœuf braisé au vin rouge) 28.-

Home Made Ravioli Brasato (braised beef in red wine)
Hausgemachte Brasato-Ravioli (geschmortes Rindfleisch in Rotwein)

Raviolo Caprese Maison (sauce tomate, ricotta, basilic et marjolaine) 26.-

Home Made Ravioli (tomato sauce, ricotta, basil and marjoram)
Hausgemachte Caprese-Ravioli (Tomatensauce, Ricotta, Basilikum und Majoran)

Spaghetti à la Carbonara (guanciale, œuf et pecorino) 24.-

Spaghetti Carbonata style (guanciale, eggs and pecorino cheese)
Spaghetti Carbonara (Guanciale, Eier und Pecorino-Käse)

Tagliolini aux épinards avec cigale de mer et bisque 32.-

Spinach tagliolini with slipper lobster and bisque
Spinat-Tagliolini mit Meerzikade und Bisque





Escalope de Veau au vin blanc sur purée de pommes de terre 39.-

Veal escalope in white wine on smashed potatoes

Kalbsschnitzel in Weißwein kartoffelpüree

Filet de bœuf lardé à la sauce balsamique 42.-

Larded beef fillet with balsamic sauce

Gespicktes Rinderfilet mit Balsamicosauce

Ribs cuit à basse température avec sauce barbecue maison 36.-

Ribs cooked at low temperature with homemade barbecue sauce

Langsam gegartes Rippchen mit Barbecuesauce

Tripes à la Fiorentina (céleri, oignons, carottes, sauce tomate et piment) 22.-

Tripe Fiorentina style (celery, onions, carrots, tomatoe sauce and chili pepper)

Florentiner Kutteln (Sellerie, Zwieblen, Karotten, Tomaten und Chili)

Saumon au thym avec sauce française 38.-

Thyme Salmon with french sauce

Thymianlachs mit französischer Sauce

Filets de perche frit - Loë du Valais (sauce tartare, frites et légumes de saison) 39.-

Fried Perch fillet (tartare sauce, french fries and seasonal vegetables)

Gebratenes Barschfilet

Nos plats sont servis avec légumes de saison, frites,
pommes de terre nature ou riz basmati .

Our courses are served with seasonal vegetables, chips,
boiled potatoes or basmati rice .



Fondue Glareyarde

Carne di manzo marinata

(Min. 2 persone – 220g per persona) per pers. 39.-

Bœuf mariné (Minimum 2 pers. – 220g/pers.)

Marinated beef (Min. 2 pers. – 220g/pers.)

**Servi avec sauce tartare, sauce cocktail, sauce à l'ail, sauce au curry
frites et salade mêlée**

Served with tartare sauce, cocktail sauce, garlic sauce, curry sauce
french fries and mixed salad

Supplément de viande 100g 18.-

Extra meat 100g

Fondue Chinoise

Carne di manzo e pollo

(Min. 2 persone – 220g per persona) per pers. 36.-

Bœuf et poulet (Minimum 2 pers. – 220g/pers.)

beef and chicken (Min. 2 pers. – 220g/pers.)

**Servi avec sauce tartare, sauce cocktail, sauce à l'ail, sauce au curry
frites et salade mêlée**

Served with tartare sauce, cocktail sauce, garlic sauce, curry sauce
french fries and mixed salad

Supplément de viande 100g 16.-

Extra meat 100g

Fondue au Fromage

Classique ou à la tomate

(Min. 2 persone – 200g per persona) per pers. 26.-

(Minimum 2 pers. – 200g/pers.)

(Min. 2 pers. – 200g/pers.)



Origine du fromage: Nendaz

Menu enfants

Mini pizza würstel et frites 13.-

Mini pizza würstel and french fries

Penne à la Bolognese 14.-

Penne Bolognese style

Penne à la tomate 10.-

Penne with tomato sauce

Chicken nuggets et frites 15.-

Chicken nuggets with french fries





FOCACCIA CLASSICA

Oil et origan **10.-**

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella et basilic **16.-**

NAPOLETANA

Sauce tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres et olives **20.-**

TROPEA

Tomates séchées, mozzarella, thon et oignons **20.-**

LA COTTO

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit **20.-**

VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, aubergines et poivrons **23.-**

CAPRICCIOSA

Sauce tomate, mozzarella olives, jambon cuit, champignons de Paris **22.-**

4 STAGIONI

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, artichauts et aubergines **23.-**

CALABRESE

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant **22.-**

SICILIANA

Sauce tomate , mozzarella, saucisse et aubergines **23.-**

CALZONE

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons **22.-**

LA BUFALA

Mozzarella de Bufflonne, roquette, jambon cru, parmesan et pesto de basilic **27.-**

FRUSTA PARMA

Mozzarella, tomates cerises, roquette, jambon cru e parmesan **25.-**

4 FORMAGGI

Mozzarella, chèvre, fromage à raclette et Gorgonzola **23.-**





VINS BLANCS

75cl

Falanghina

(Azienda Vinosia)

37.-

Greco di Tufo

(Salvatore Molettieri)

43.-

Fiano di Avellino

(Salvatore Molettieri)

43.-

La Balena bianco Toscana

(Azienda Petra)

45.-

Rosone Minutolo Verdeca

(Azienda Vineka)

39.-

Chardonnay

(Kettmeir)

47.-

Prosecco Conegliano Valdobbiadene

43.-

Champagne Bernard Remy Prestige

(Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier)

120.-





VINS ROUGES

	37.5cl	75cl	150cl
Primitivo P Salento (Giovanni Petrelli)		39.-	
Cannonau di Sardegna Riserva (Sella&Mosca)		39.-	
Montepulciano d' Abruzzo (Torre dei Beati)		45.-	
Gattinara DOC Azienda Travaglini (100% Nebbiolo)		57.-	
Chianti Superiore DOCG Cantina Gentili (Sangiovese, Merlot)		37.-	
Chianti Marchese Antinori Tenuta Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)		77.-	
Hebo Petra Toscana (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)		45.-	90.-
Quercegobbe Petra (100% Merlot)		79.-	
Bolgheri Rosso (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah)		63.-	120.-
Serre Nuove dell'Ornellaia (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)		115.-	
Barbera d'Alba Bussia (Fratelli Giacosa)		39.-	
Barolo Bussia (Fratelli Giacosa)	43.-	85.-	
Amarone Classico DOCG (Corvina, Corvinone, Rondinella)	43.-	77.-	
Brunello di Montalcino (Sangiovese)	49.-	95.-	



Vins du Valais

	37.5cl	50cl	75cl
Fendant			
MAYE - Grandgousier	16.-		32.-
Maison Gilliard			38.-
La Madeleine	16.-		31.-
L'Orpailleur	16.-		31.-
La Romaine			32.-
Johannisberg			
MAYE - Feuergold	23.-		43.-
L'Orpailleur	21.-		41.-
LEON by Chai du Baron			42.-
Petite Arvine			
Maison Gilliard		35.-	
La Madeleine	28.-		
L'Orpailleur			55.-
Chai Du Baron			57.-
Heida-Päien			
Päien - L'Orpailleur			57.-
Heida Chai du Baron			59.-
Rosè			
Maison Gilliard - Œil-de-Perdrix		29.-	
La Madeleine - Les Gamines			37.-
LEON BY Chai du Baron - Rosé de Syrah			43.-



Vins du Valais

	37.5cl	50cl	75cl
Gamay			
Maison Gilliard	18.-		35.-
L'Orpailleur	17.-		34.-
Pinot Noir			
MAYE - Flamine		28.-	39.-
La Romaine - Les empereurs	23.-		43.-
Merlot			
MAYE - Le Marguillier			53.-
L'Orpailleur	27.-		53.-
Diolinoir			
MAYE - Le Piocheur			53.-
La Romaine		37.-	
Cornalin			
Les Fils de Charles Favre - Cornalin F			68.-
Assemblage Rouge			
La Madeleine			85.-
(Assemblage de cépages rouges)			
L'Orpailleur - La Pépité Rouge			43.-
(pinot, syrah, merlot)			
La Romaine- Caligula	35.-		69.-
(cabernet, merlot)			
LEON by Chai du Baron		30.-	47.-
(merlot, diolinoir)			
Chai du Baron- La Réserve			95.-
(merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon)			



*Bienvenue au restaurant
Roches Brunes chez Annie !*

*« Un nouveau départ en mémoire
de ma mère Anna, celle qui m'a
transmis la passion et l'amour
pour la cuisine. Mon équipe et
moi ferons de notre mieux pour
vous transmettre toute notre
chaleur et les saveurs de notre
terre. Nous espérons de vous faire
sentir comme chez vous »*

*Toute l'équipe des RB chez Annie
vous souhaite un très bon appétit!*