

*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!*



Planchette valaisanne

½ 22.- 36.-

Bruschettone Caprese 18.-

(mozzarella de bufflonne, tomates cerises et pesto de basilic)

Bruschettone Caprese (buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil pesto)

Bruschettone Caprese (Büffel mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum pesto)

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

Praws in a panko bread crust with garlic mayonnaise and cocktail sauce

Panierte Riesengarnelen in Panko-Brotkruste mit Knoblauchmayonnaise und Cocktailsauce

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

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



Fondue 26.-

Fondue au fromage, roulade de pancetta, trio de champignons et huile à l'ail





Risotto crémeux au safran, ragoût de veau 29.-

Saffron Risotto with Veal Ragout

Safranrisotto mit Kalbsragout

Paccheri farcis à la mozzarella, crevettes et citron, servis sur sauce bisque 26.-

Paccheri stuffed with mozzarella, lemon and shrimps, served on bisque sauce

Paccheri mit Mozzarellafüllung, Zitronenganelen, Bisque-Sauce

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)





Escalope de Veau au vin blanc sur purée de pommes de terre 41.-

Veal escalope in white wine on smashed potatoes

Kalbsschnitzel in Weißwein kartoffelpüree

Tagliata de bœuf aux champignons

avec betterave à la scapece, parmesan et vin rouge 39.-

Sliced beef mushrooms, scapece-style beetroot, parmesan and red wine

Rinderstreifen mit Plizen, Rote Bete nach Scapece-Art, Parmesan und Rotwein

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)

Cabillaud cuit à basse température à l'anis étoilé et au citron,

servi sur une crème de haricots 39.-

Low-temperature cooked cod with star anise and lemon, served on a bean cream

Kabeljau bei niedriger Temperatur gegart mit Sternanis und Zitrone,

serviert auf einer Bhonencreme

Filets de perche meunière - Valperca du Valais (frites et légumes de saison) 41.-

Perch fillet meunière (french fries and seasonal vegetables)

Eglifilet Müllerin Art

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

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



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





Annie 26.-

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, saucisse piquante, Gorgonzola, trio de champignons et huile d'olive extra vierge

Regina 25.-

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, saucisse douce du Tessin, trio de champignons, basilic et huile d'olive extra vierge

Marinara 16,50-

Tomate San Marzano, huile à l'ail, origan et basilic

Napoletana 22,50-

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, anchois du Cantabrique, câpres, olives, origan, basilic et huile d'olive extra vierge

Margherita 18.-

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, basilic et huile d'olive extra vierge

Diavola 23,50-

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, saucisse piquante, basilic et huile d'olive extra vierge

Capricciosa 23.-

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, jambon cuit, trio de champignons, mélange d'olives, basilic et huile d'olive extra vierge

Tropea 23.-

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, thon, oignon caramélisé, câprons, basilic et huile d'olive extra vierge

4 Formaggi 23.-

Mozzarella Fior di latte, Emmenthal, Gorgonzola, tuile de Pecorino

Vegetariana 23.-

Mozzarella Fior di latte, trio de légumes: courgettes, aubergines et poivrons, basilic et huile d'olive extra vierge

Parma 25.-

Mozzarella Fior di latte, tomates cerises fraîches, jambon cru, mozzarella de Bufflonne, basilic et huile d'olive extra vierge

Nerano 24.-

Mozzarella Fior di latte, crème de courgettes, chips de corgettes, basilic et huile d'olive extra vierge

Calzone 23.-

Mozzarella Fior di latte, sauce tomate, jambon cuit et champignons





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)			

