

BRASSERIE-PIZZERIA « GERBER »

Route du Rawyl 33
3963 – Crans-Montana
Famille Bestenheider-Gianotti

CARTE DES METS

Cuisine Restaurant
De 11h30 à 14h00
De 18h30 à 22h00

Pizzas non stop
du 22 décembre 2025 au 10 avril 2026

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Nos Salades

SALADE VERTE	10.00
SALADE DE SAISON	18.00

CESAR SALADE

Sans poitrine de volaille	19.00
Avec poitrine de volaille	28.00
(romaine-avocat-croûtons-parmesan-dressing maison à l'ail)	

SALADE DE CROTTIN DE CHAUVIGNOL

Gratiné au miel d'acacia – salade verte – croûtons – pignons de Pin – pommes caramélisées – tomates	32.00
---	-------

Nos Carpaccio

CARPACCIO DE BŒUF A L'HUILE DE CELERI

Roquette – copeaux de parmesan Grana Padano – champignons de Paris – focaccia	32.00
---	-------

ROASTBEEF CUIT A BASSE TEMPERATURE

Sauce remoulade – pommes frites maison – salade verte	36.00
---	-------

Nos Pâtes fraîches Maison et Risotto

SCIALATELLI ALL 'ARRABBIATA	26.00
SCIALATELLI BUFFALINA	30.00
Mozzarella di Buffala – concassé de tomates – roquette – Basilic – copeaux de Grana Padano	
RISOTTO AUX GAMBAS GRILLEES	42.00

Nos Hamburgers Maison

HAMBURGER DE BŒUF	31.00
CHEESE-BURGER « cheddar »	33.00
BACON-BURGER	33.00
BACON-CHEESE BURGER « cheddar-crispy bacon »	35.00
CHICKEN-BURGER sauce aïoli, Pommes frites maison – salade verte – oignons rouges frits	33.00

Accompagnements pour les hamburgers de bœuf :
Pommes frites maison – salade verte – coleslaw – barbecue
Gerber maison – oignons rouges frits

Nos Mets « Brasserie »

ROGNONADE

Riz de veau – rognons – champignons de Paris – purée de Pommes-de-terre – salade verte 36.00

ROGNONS DE VEAU « BEAUGE »

Riz Pilaf 34.00

TARTARE DE BŒUF coupé au couteau 200 gr 46.00
280 gr 52.00

FILETS DE PERCHE MEUNIERE

Pommes frites maison – salade verte 48.00

GAMBAS A LA PLANCHA marinées à l'ail

Émulsion d'huile d'olives citronnée
Riz Pilaf – salade verte 44.00

Nos Mets grillés à la plancha et à la broche

STEAK DE BŒUF ARGENTINE	220 gr	42.00
ENTRECOTE DE BŒUF ARGENTINE	220 gr	52.00
FILET DE BŒUF ARGENTINE	220 gr	60.00
CHÂTEAUBRIAND ARGENTINE	550 gr	2 pers. 118.00
½ POULET « ALPSTEIN » FERMIER A LA BROCHE		38.00
FILET DE LOUP DE MER Sur son patchoï, riz pilaf	500-600 gr	40.00

Toutes nos viandes sont accompagnées, à choix, de :

Pommes frites maison ou Gratin dauphinois
Légumes du jour ou Salade verte
Sauces : Poivre vert – Gerber – Café de Paris

Nos Pizzas Classiques au Feu de Bois

Nous ne proposons pas de demie pizza à partager. Vous avez la possibilité de commander des petites pizzas. Veuillez vous renseigner auprès de notre personnel de salle pour le tarif.

MARGHERITA

Coulis de tomates – mozzarella râpée 21.00

COTTO

Coulis de tomates – mozzarella râpée – jambon cuit 24.00

ROMANA

Coulis de tomates – mozzarella râpée – jambon cuit – Champignons de Paris – olives 26.00

CAPRICCIOSA

Coulis de tomates – mozzarella râpée – jambon cuit – Champignons de Paris – œuf 26.00

BALTICA

Coulis de tomates – mozzarella râpée – thon – oignons 24.00

DIAVOLA

Coulis de tomates – mozzarella râpée – salami piquant 24.00

PUGLIESE

Coulis de tomates – mozzarella râpée – lard sec – oignons 26.00

RUSTICA

Coulis de tomates – mozzarella râpée – poivrons – salami piquant 25.00

GORGONZOLA

Coulis de tomates – mozzarella râpée – gorgonzola 26.00

HAWAI

Coulis de tomates – mozzarella râpée – jambon cuit – ananas 25.00

SICILIANA

Coulis de tomates-mozzarella râpée-oignons-câpres-olives 24.00

NAPOLI

Coulis de tomates-mozzarella râpées-anchois-câpres-origan 24.00

CALZONE (fermée)

Coulis de tomates – mozzarella râpée – jambon cuit – Champignons de Paris 27.00

QUATRE FROMAGES

Coulis de tomates-mozzarella râpée-taleggio-gorgonzola-Parmesan 30.00

NORDICA

Coulis de tomates-mozzarella râpée-oignons-câpres-saumon fumé 28.00

GERBER

Coulis de tomates – mozzarella râpée – aubergines – courgettes –
Salami piquant 28.00

EMILIANA

Coulis de tomates – mozzarella râpée – jambon de Parme 24 mois 28.00

VEGETARIENNE

Coulis de tomates – mozzarella râpée – courgettes – épinards –
Aubergines – Champignons de Paris 29.00

QUATRE SAISONS

Coulis de tomates – mozzarella râpée – jambon cuit – épinards –
Artichauts – champignons de Paris 29.00

PIZZAÏOLO

Coulis de tomates – mozzarella râpée – mozzarella di Buffala –
Courgettes – aubergines grillées – poivrons – champignons
de Paris – Artichauts – dès de tomates au basilic 32.00

Nos Spécialités de Pizzas au Feu de Bois

BUFFALINA

Coulis de tomates – mozzarella di Buffala – basilic frais 28.00

BURRATA

Coulis de tomates – ail – Burrata – roquette-basilic frais 29.00

GENOVESE

Coulis de tomates – mozzarella râpée – tomates fraîches – Mozzarella di Buffala – pesto 30.00

CALABRESE

Coulis de tomates – mozzarella râpée – salami piquant – Oignons – gorgonzola 28.00

DU CHEF

Coulis de tomates – mozzarella di Buffala – basilic frais – Salami piquant – courgettes grillées 29.00

SPECIALE

Coulis de tomates – mozzarella râpée – salami piquant – Mozzarella di Buffala – oignons 29.00

PRIMAVERA

Coulis de tomates – mozzarella râpée – dès de tomates – Roquette – jambon de Parme 24 mois – écailles de parmesan 30.00

VULCANO

Coulis de tomates – mozzarella râpée – roquette – dès de Tomates – Jambon de Parme 24 mois – écailles de parmesan 33.00

Côté Enfants

**Des coloriages et jeux sont à la disposition de vos enfants,
N'hésitez pas à en demander auprès de nos serveurs**

STEAK DE BŒUF

Pommes frites maison – légume du jour 30.00

SAUCISSE DE VEAU

Pommes frites maison – légume du jour 26.00

CHICKEN NUGGETS FRITS

Pommes frites maison – sauce Ketchup – Mayonnaise 24.00

PIZZA Enfant MARGHERITA 15.00

PIZZA Enfant COTTO 17.00

PIZZA Enfant HAWAII 19.00

COUPE SMILEY avec jeux

1 boule de glace arôme à choix + 1 jeu 7.00

Nous proposons de couper les pizzas pour les enfants n'hésitez pas à le demander à nos serveurs/ses

CARTE DES DESSERTS ET DIGESTIFS

TIRAMISU MAISON	12.00
CREME BRÛLEE MAISON	14.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, glace vanille	16.00
CAFE OU THE GOURMAND	18.00
COUPE COLONEL (sorbet citron-Vodka)	12.50
LE VALAISAN (sorbet abricot – abricotine)	12.50
IRISH COFFEE	12.00
Vielle Prune – Kirsch – Abricotine – Williamine	10.00
Grappa spéciale en barrique	12.00
Cognac : Rémy Martin – Chivas Régal	14.00