

## **Automne-Hiver au Galta**

### ***Les Saladiers pour commencer***

Pour 1, pour 2, pour 3...

- Mesclun aux graines torréfiées **G** 11 Fr.
- Mêlée de crudités **G** 14 Fr.
- Salade de roquette, parmesan et balsamique **G** 16 Fr.

### ***Les Entrées plus ou moins froide***

- L'assiette du Galta (charcuterie diverses & fromage etc.) **G** 26 Fr.
- Tartare de bœuf Galta 150g (servi avec frites) **G** 34 Fr.
- Velouté de courge traditionnel et ses graines concassées **G** 20 Fr.

### ***Les Coups de Cœur du Galta***

- Penne crème de parmesan, jambon de Parme, tomates cerises, roquette, huile de truffes ☺ **G** 28 Fr.
- Risotto de saison... **G** 24 Fr.

### ***Les viandes et poissons grillées, sauté, poêlées,...***

- Entrecôte de bœuf rassis sur l'os, béarnaise maison **G** 43 Fr.
- Suprême de volaille poêlé, crème moutarde à l'ancienne **G** 32 Fr.
- Hamburger Galta (steak haché de bœuf suisse, gruyère, laitue sucrine, sauce Mireille, tomate, jambon valaisan) ☺ **G** 25 Fr.
- Queues de crevettes sauvages sautées à l'ail et citron vert **G** 43 Fr.
- Pavé de saumon label rouge à l'unilatérale, beurre nantais **G** 40 Fr.

*Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de pommes de terre wedge ainsi que d'un mélange de légumes de saison*

### ***Les desserts pour les gourmands***

- Part de tarte maison (selon l'envie du chef) 8 Fr.
- Café gourmand 12 Fr.
- Pana cotta vanille, coulis de fruits rouges 10 Fr.
- Salade de fruits frais 8 Fr.

☺ Plat signature

**G** Plat sans gluten