



M E N U

Oh! Berge

ENTRÉES & SALADES

Bruschetta d'automne (2 pcs) | 13.-

Courge confite, fromage frais de chèvre, compotée d'airelles, amandes effilées

Bruschetta "Salento" (2 pcs) | 13.-

tomates cerises, oignon rouge, huile à l'ail, stracciatella

Bruschetta al crudo di Parma (2 pcs) | 13.-

stracciatella, roquette, jambon cru, tomates séchées

Burrata de l'Oh! Berge | 16.-

burrata, sauce pesto, tomates cerises,
artichauts, fruits de saison, focaccia

Plateau apéritif (2 / 5-6 personnes) | 25/65.-

charcuteries italiennes, fromage, confiture,
olives, fruits de saison, grissini

Salade verte | 6.-

Salade Mêlée de Saison | 11.-

salade verte, tomates cerises, courge confite,
carottes, betterave, radis, grains

Salade de Chèvre Chaud | 19/22.-

salade verte, fromage de chèvre, miel, toast, noix,
tomates cerises, oignon, olives

Salade montagnarde au cerf grillé | 24.-

salade verte, roquette, tomates cerises, courge confite, noix,
oignon rouge, fromage de chèvre, grenadine, entrecôte de cerf

*Nos salades sont servies avec sauce à l'italienne et pain maison

En cas d'allergies alimentaires. veuillez informer le personnel.



PÂTES & RISOTTO



Pasta al Pomodoro e Stracciatella | 23.-
sauce tomate, tomates cerises, stracciatella,
basilic frais, Grana Padano

Pasta all'Amatriciana | 26.-
sauce tomate, guanciale, peperoncino, ail, oignon,
tomates cerises, Grana Padano

Pasta Carbonara | 26.-
guanciale, sauce carbonara, Pecorino Romano
(*recette traditionnelle sans crème, au pecorino)

Lasagnes du chasseur | 28.-
sauce bolognaise de gibier, sauce béchamel, mozzarella,
Grana Padano, basilic, pâte fraîche pour lasagnes maison

*Raviolis de chevreuil, sauce forestière et
pop-corn de sarrasin* | 33.-

Pasta aglio, olio e peperoncino | 27.-
aux crevettes black tiger

Pasta alle vongole | 27.-
palourdes, tomates cerises, ail, persil,
huile d'olive, vin blanc

Paccheri aux fruits de mer | 34.-
paccheri, moules, palourdes, crevettes Black Tiger,
langoustines, sauce crustacé

Risotto forestier et crème à la truffe | 28.-
vin blanc, beurre, mix de champignons de saison, chips de
parmesan, Grana Padano, crème à la truffe

*Nos pâtes sont faites maison dans notre restaurant avec semoule d'Italie (sauf paccheri)

En cas d'allergies alimentaires. veuillez informer le personnel.

PLATS



Parmigiana | 23.-

aubergine frite, sauce tomate, mozzarella, Grana Padano, basilic frais

Burger Valaisan | 31.-

steak de bœuf haché maison, pain burger artisanal, salade, tomate, raclette, cornichons, confit d'oignon
(servi avec des frites)

Burger de chasse | 34.-

steak haché de cerf, pain burger artisanal, salade, tomate, gruyère, cornichons, oignons croustillants
(servi avec des frites)

Tartare de bœuf coupé au couteau | 34.- (servi avec focaccia à l'ail ou pain grillé)

Tagliata (250g) | 39.-

entrecôte de bœuf, roquette, tomates cerises, Grana Padano
(servi avec des frites)

Côte de bœuf (plat à partager) | 13.- / 100g

(servi avec salade mêlée, des frites, légumes de saison et sauce chimichurri)

*veuillez demander au personnel concernant le poids
des portions de viande disponibles (grammes)

Médallions de cerf, purée de céleri, sauce de chasse au Cabernet et carottes caramélisées | 40.-

Poulpe grillé à la sicilienne | 37.-

Tomates, ail, olives, câpres et artichauts, servis avec une focaccia à l'huile d'olive et au romarin.

Nuggets et frites | 12.-

Portion de frites | 7.-



BlueLeaf Conservation- association suisse de conservation marine, pour soutenir leur activité, vous pouvez contribuer avec 1 franc supplémentaire à cette commande.

En cas d'allergies alimentaires. veuillez informer le personnel.

DESSERTS

Tiramisu | 10.-

*fait maison

Panna cotta au lait de coco et vanille | 10.-

*fait maison

avec coulis de fruits rouges / mangue - fruit de la passion

Strudel aux pommes | 11.-

*fait maison

(servi avec une boule de glace à votre choix)

Moelleux au chocolat | 11.-

(servi avec une boule de glace à votre choix)

Boules de glaces | 4.80.-

vanille / chocolat ruby / moka /
sorbet abricot / sorbet citron

Coupe Danemark | 10.-

2 boule de glace vanille, crème chantilly, biscuits,
sauce au chocolat

Les arosées | 10.-

sorbet citron arrosé Limoncello/
sorbet abricot arrosé Abricotine/
glace vanille, arrosée de Bailey's ou d'Amaretto

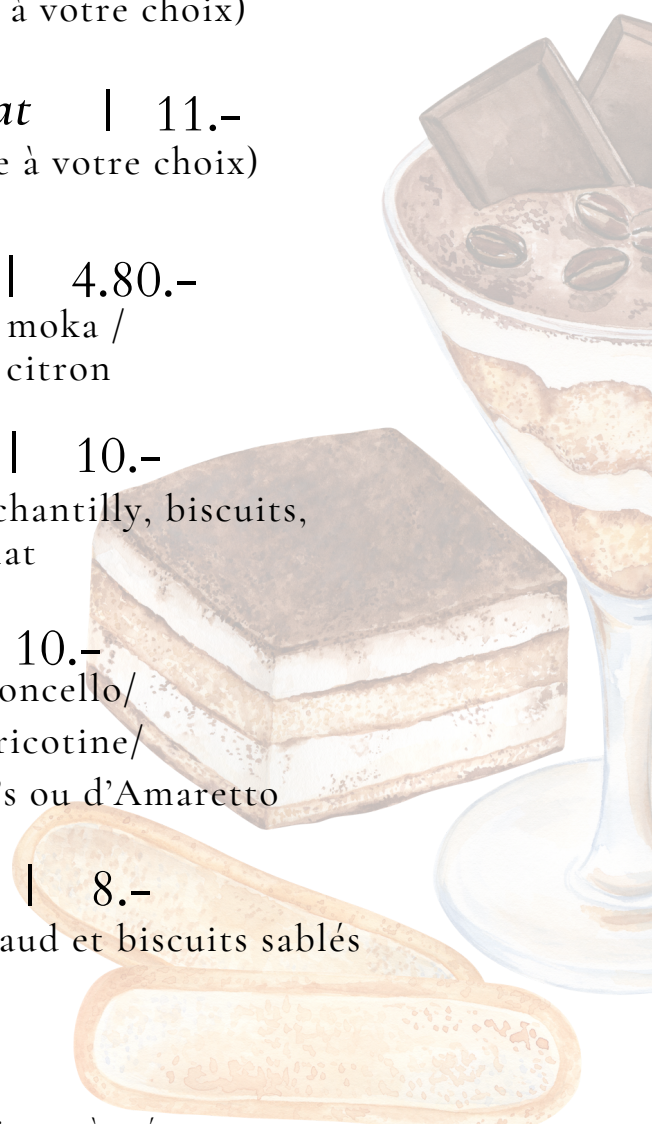
Café glacé Biscoff | 8.-

glace vanille ou moka, espresso chaud et biscuits sablés

🕒 Ce dessert prend environ 15 minutes à préparer.

*Glaces artisanales, produites en Valais.

En cas d'allergies alimentaires. veuillez informer le personnel.



Provenance de nos produits :

OH! Berge

Pain burger – Boulangerie 1955
(Saint-Pierre-de-Clages)

Charcuterie et fromages – Italie

Entrecôte de bœuf – Suisse

Gibier – Union européenne

Côte de bœuf – Pologne

Moules – France

Poisson et fruits de mer -Norvège
et Vietnam