
BIENVENUE



CHEZ PAULA ET JOSÉ LOPES

OUVERT 7/7

Restaurant-Pizzeria Au Grotto
Rue du Rhône
1920 Martigny 3
027 722 02 46
info@pizzeriaaugrotto.ch

MENUS | CARTES



SCANNE-MOI

NOS SALADES

1/2

Petite Salade Verte		4.50
Petite salade mêlée		6.00
Salade Verte		7.00
Salade Melée		8.00
Petite salade tomate		6.50
Salade de Tomate		8.50
Assiette de Crudités		14.50
Tomate-Mozarella	12.50	18.00
Salade au Thon, œuf, tomates et lardons	13.50	16.50
Salade variée au Saumon Fumé	15.00	19.50
Salade Paysanne (<i>croutons, lardons et œuf</i>)	13.50	18.00
Salade Landaise (<i>magret de canard fumé</i>)	13.50	18.00

NOS CONSOMMÉS

Consommé nature		7.00
Consommé à l'œuf		8.50
Consommé au Porto		8.50

NOS ENTRÉES

Carpaccio de Boeuf	16.50	24.50
Cassolette de Champignons	14.00	23.00
Terrine de Foie Gras et Toasts	18.50	24.50
Assiette de Saumon Fumé et Foie Gras	16.50	25.50
Cocktail de Crevettes sauce Calypso	15.50	
Salade de Poulpe	16.00	24.00
Escargots Bourguignons <i>6 ou 12 pc.</i>	10.00	18.00
Assiette valaisanne	17.00	25.00
Assiette Jambon de Parme	17.50	26.00
Assiette de Viande séchée	18.50	27.00

NOS PIZZAS

1 / 2

Margherita

Tomate, mozzarella, origan

10.50

13.50

Marinara

Tomate, ail, origan

10.00

12.50

Veneziana

Tomate, mozzarella, champignons

12.00

15.00

Bambini

Tomate, mozzarella, jambon

12.00

15.00

Napoli

Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives

13.00

16.00

Hawai

Tomate, mozzarella, ananas, jambon

13.00

16.00

Indienne

Tomate, mozzarella, ananas, banane, gambas, curry

16.50

19.50

Nostrana

Tomate, mozzarella, salami nostrano

14.00

17.00

Diavola

Tomate, mozzarella, salami Piquant

14.00

17.00

Diabolica

Tomate, mozzarella, salami piquant, chorizo piquant

15.00

18.00

Thon

Tomate, mozzarella, Thon, oignons, olives

14.50

17.50

Siciliana

Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, thon, poivrons

15.00

18.00

Chorizo

Tomate, mozzarella, chorizo picant, poivrons, anchois, olives

15.50

18.50

Bravo

Tomate, mozzarella, gorgonzola, salami piquant

15.50

18.50

Gorgonzola

Tomate, mozzarella, gorgonzola,

15.50

18.50

4 Fromages

Tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, fromage à raclette

16.50

19.50

Merguez

Tomate, mozzarella, ail, olives, merguez, poivrons

15.50

18.50

Tunisienne

Tomate, mozzarella, olives, merguez, salami piquant

16.50

19.50

Santa Lucia

Tomate, mozzarella, jambon, champignons

14.00

17.00



NOS PIZZAS

1 / 2

Provençale

Tomate, mozzarella, tomates fraîches, ail anchois, olives

15.00 18.00

Végétarienne

Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, asperges, olives, légumes du jour

15.50 18.50

Quattro Stagioni

Tomate, moz., jambon, champ, poivrons, artichauts, olives, asperges

15.50 18.50

Primavera

Tomate, Moz, Tomates Cerise, Rucola, Coupeaux Parmesan

15.50 18.50

Primavera et Parma

Tomate, Moz, T. Cerises, Jambon de parme, Rucola, C. Parmesan

17.50 20.50

Parma

Tomate, mozzarella, jambon de parme

16.50 19.50

Parma et Oeuf

Tomate, mozzarella, jambon de parme, œuf

17.50 20.50

Capriciosa

Tomate, mozzarella, jambon, champ, œuf, anchois, artichauts

17.00 20.00

Nostra

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf

16.50 19.00

Grotto

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, lard, œuf, oignons

17.50 19.50

Paysanne

Tomate, mozzarella, lard, œuf, oignons, origan

15.50 19.00

Calzone

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf

16.50 19.50

Rustica

Tomate, mozzarella, Lard, champignons, oignons, origan

16.50 19.00

Mare et Monti

Tomate, mozzarella, fruits de mer, champignons

16.50 20.00

Poulpes

Tomate, mozzarella, poulpes, olives

17.00 20.50

Fruits de mer

Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail

17.00 20.50

Gamberetti

Tomate, mozzarella, Crevettes, ail

17.00 20.50

Saumon fumé

Tomate, mozzarella, oignons, câpres, saumon fumé

18.00 21.50

Maison

Tomate, mozzarella, tranches de veau, champignons, café paris

18.00 21.50



NOS PÂTES

Choix de:	Napolitaine	12.00	15.00
Spaghetti	Bolognaise	13.50	16.50
	Carbonara	15.50	18.50
Penne	Basilic	13.50	16.50
	Arrabiata	13.50	16.50
Tagliatelles	Gorgonzola	16.00	19.00
	Bolets	16.50	19.50
	Champignons	15.50	18.50
	Morilles	19.50	23.00
Spaghetti aux fruits de mer		17.00	20.50
Tagliatelles au Saumon (Crème et Safran)		17.50	21.00
Penne Gratinées (<i>lard, crème, tomate, mozzarella</i>)		16.00	19.50
Penne aux Merguez		15.50	19.00
Gnocchis à la crème et tomate		15.00	18.50
Gnocchis Gratinées (<i>crème, tomate et parmesan</i>)		18.00	21.50
Tortellini (<i>ricotta, epinards</i>) à la crème		15.00	18.50
Tortellini au Basilic		15.00	18.50
Tortellini au Gorgonzola		16.00	19.50
Risotto aux Bolets		17.50	21.00
Risotto aux champignons		16.00	19.50
Risotto aux Fruits de Mer		17.50	21.00

NOS PÂTES SAUCE MAISON

Lasagne Maison	16.00	19.00
Tagliatelles aux st-Jacques	19.00	23.50
Penne aux Morilles et Crevettes	21.00	25.50
Penne " Grotto "	18.00	22.50
Penne " Grotto " Sauce Morilles	20.00	24.50
Spaghetti " Grotto "	18.00	22.50
Spaghetti "Grotto " Sauce Morilles	20.00	24.50
Tagliatelles " Grotto "	18.00	22.50
Tagliatelles " Grotto " Sauce Morilles	20.00	24.50

" GROTTTO "
SAUCE CHAMPIGNONS ET DÉS DE BOEUF FLAMBÉS AU COGNAC

NOS POISSONS

Filet de Saumon grillé	26.00
Filet de Saumon à la crème et Basilic	27.50
Filets de Perche Frits sc. Tartare	25.50

NOS SPÉCILITÉS

Steak Tartare Maison (beurre, frites, toasts)	29.00
Gambas grillées flambées à l'armagnac	32.50
Morue au four (huile d'olive, oignons, ail)	27.50

NOS VIANDES

Fondue Chinoise (bœuf, cheval et dinde)	29.00
Fondue Bacchus (bœuf, cheval et dinde)	29.00
Escalopes de Porc grillées (marinés)	22.50
Steak de Cheval " beurre maison " 200 gr.	25.50
Steak de Boeuf " beurre maison " 200 gr.	27.50
Bitoque "Steak de bœuf à l'ail et œuf au plat" 200 gr.	27.50
Entrecôte de Boeuf " beurre maison " 200 gr.	30.50
Paillard de Veau (tranche de veau grillée)	31.50
Escalopines de Veau au Citron	32.50

SAUCES

Poivre vert	5.00
Bolets	5.50
Morilles	6.50
beurre maison	4.50
Champignons	5.00

Nos viandes sont servies avec petite salade mêlée, légumes et pommes frites, riz, risotto ou pâtes

NOS DESSERTS

Tiramisu Tiramisu	8.50
Crème Brulée	8.50

DEMANDEZ NOTRE CARTE DE GLACE



Nos Vins Rouges

	3/8	50 cl	75 cl	150 cl
Gamay Cave Jacquérioz Alexis		20,00	35,00	
Gamay Rouvinez			37,00	
Gamay Hurlevent AOC favre	18,50	20,00	35,00	
Gamay Trésor de Famille Cave Gilliard			35,00	
Dôle Hurlevent AOC favre	18,50	20,00	35,00	
Dôle Royale Famille Theytaz		24,00	35,00	
Dôle des Monts "Gilliard"		24,00	35,00	39,5
Pinot de salquenén Favre			37,50	
Pinot Noir Hurlevent	19,50	21,00	36,00	
Pinot Noir Vendemiaire Gillard		25,00	37,50	
Pinot Noir André Roduit			36,00	

Specialités Rouges

Diolinoir 5 eme Saison Jacquérioz		29,00	39,50	
5ème Saison "Assemblage" Jacquérioz		28,00	38,50	
Favi AOC Assemblage	19,50	28,00	38,50	
Syrah 5ème Saison Jacquérioz	24,00			
Syrah "Les Fumerolles"		29,50		
Syrah AOC Favre			41,00	
Syrah Primus Classicos			41,00	
Merlot "primus classicus"			41,00	
Merlot AOC Favre			42,50	
Humagne Rouge AOC Favre			41,00	
Humagne Rouge "Domaine Ardevaz" Rouvinez			42,50	
Humagne Rouge "Les Fumerolles"		29,50		
Cornalin AOC "Favre"			41,00	
Cornalin "Primus Classicus" Orsat			41,00	
Cornalin "les fumerolles"		29,50		
Combe d'enfer Syrah vieux cépages André Roduit		29,50	41,00	
Combe d'enfer Cornalin vieux cépages A. Roduit		29,50	41,00	
Tourmentin Rouvinez "assemblage"	3/8 35,00		59,00	105,00
Syrah Collection "F"			54,50	
Humagne Rouge Collection "F"			54,50	
Cornalin Collection "F"			54,50	
Pinot Noir barrique Collection "F"			54,50	
Cuvée Prestige "Favre"			61,00	
Douceur Rouge Collection "F" 2014 Favre		46,00		



Vins Blancs

	3/8	50 cl	7/10
Fendant "Dame de Sion"	15,00	20,00	31,00
Fendant Alexis Jacquérioz		20,00	31,00
Fendant André Roduit fully		20,00	31,00
Johanisberg Hurlevent "favre"	19,00	21,00	33,50
Johanisberg "Porte de novembre" Gilliard			35,00
Johanisberg Jacquérioz Alexis		21,00	33,50
Petite Arvine Gilliard		27,00	39,50
Petite Arvine André Roduit fully		27,00	39,50
Petite Arvine Favre	25,00		39,50
Malvoisie "Fumerolles"		29,50	
Amigne "les fumerolles"		29,50	
Petite Arvine "les Fumerolles"		29,50	
Dessert AOC Favre Assemb surmaturé	41,50		
Grains Nobles Rouvinez Assemb surmaturé	42,50		
Petite arvine "Collection F" Favre			51,00

Vins Rosés

Favi Rosé favre	50 cl	19,00	36,00
Oeil de perdrix Favre		21,00	35,00
Oeil de perdrix André roduit		21,00	
Rosé Jacquérioz Alexis		21,00	

Vins Portugais

	3/8	
Vinho Verde "Casal Garcia"	16,00	29,00
Vinho Verde "Muralhas"	16,00	29,00
Mateus Rosé	16,00	29,00
Monte velho "Tinto"	16,00	29,00
Monte da Peceguina Herdade da Malhadinha		36,00
Herdade do esporão Reserva		37,00
Colinas São Lourenço Anadia "Bairrada"		37,00
Dom Bella "Dão"		37,00
Herdade do esporão Private Selection		77,50
Quinta de Crasto "Douro" Reserva 2014	27,00	52,50
Herdade da Malhadinha Reserva Alentejo		78,00
Duvalley Grande Reserva 2010 Douro		91,00
Pêra Manca Adega Cartuxa Alentejo 2011		325,00
	2013	

Vins Italiens





Rouges Italiens

Montepulciano D'abruzzo "Gran Sasso"	35,00
Barbera D'asti	35,00
Primitivo di Salento "Gran Sasso"	35,00
Sensa Parole Primitivo di Salento Amabile	33,50
Lambrusco "Cleto Chiari"	33,50
Nero D'avola	33,50
Chianti Riserva 2013 Carpinetto	39,50
Luna Pienna "Primitivo Merlot" Tarantino	35,00
Barolo Marquesi di Barolo	54,00
Farnito Carpinetto (Cabernet sauvignon)	49,50
Amarone Rigletti della Valpolicela	53,00
Brunello di Montalcino Altesino	69,50
Tignanello Antinori 2013	125,00
Sassicaia 2009	199,00
Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia 2008	199,00

Desirées Italiennes

Cannonau di Sardenna	50 cl	21,00
Nero d'avola	50 cl	21,00
Chianti	50 cl	21,00
Montepulciano d'abruzzo	50 cl	20,00
Primitivo de Salento	50 cl	21,00
Amarone della Valpolicella DOCG	50 cl	29,00
Sensa Parole	50 cl	21,00
Lambrusco	50 cl	21,00
Frizzantino spumante	50 cl	21,00

Italiens ouverts

Montepulciano d'abruzzo	dl	4,20
Chianti	dl	4,50
Primitivo di Salento	dl	4,50
Frissantino Spumante	dl	4,50

PROVENANCE DES VIANDES

- BOEUF
- PORC
- AGNEAU
- VEAU
- POULET
- DINDE
- CERF
- CHEVREUIL
- SANGLIER
- PARAGUAY/ CH
- CH/DE
- NZ/IRL
- CH
- CH/FR
- FR/Hongrie
- NZ
- CZ
- AT/ESP

PROVENANCE DES POISSONS

- SAUMON FRAIS
- SAUMON FUMÉ
- FILETS DE PERCHE
- MORUE
- POULPE
- CREVETTES
- NORVÈGE
- NORVÈGE
- POLOGNE/RUSSIE
- ATLANTIQUE NORD/OUEST
- ESPAGNE
- THAÏLANDE

ALLERGÈNES

„CHER CLIENT,
SI VOUS ÊTES SUJET À DES ALLERGIES OU
INTOLÉRANCES, NOS COLLABORATEURS VOUS
INFORMERONT VOLONTIER SUR LES
INGRÉDIENTS UTILISÉS DANS NOS PLATS SUR
SIMPLE DEMANDE DE VOTRE PART.

VOTRE HÔTE"
PIZZERIA Au Grotto LJ SA