



La Lisse

restaurant brasserie dal 1976

Menù

Couvert € 2

www.lalise.it



♥ Entrées ♥

☞ *Fromage frais traditionnel
avec sauce tomate et sauce
au persil faits maison*
€ 6

*Croûtons avec saumon fumé,
oignons frais et sauce citronette*
€ 8

☞ ☞ *Plateau de dégustation
de fromages avec confiture*
€ 12

☞ *Assortiment de charcuterie
et légumes marinés*
€ 14

☞ *Motsetta et lard d'Arnad
avec châtaignes*
€ 15

☞ *Jambon cru affiné*
€ 13

☞ gluten free

☞ vegetarian

☞ vegan



♥ Plats principaux ♥

Crêpe au jambon
et Fontina DOP*

€ 13

*Tagliatelles (pâtes aux oeufs)
au gibier*

€ 13

  *Pâtes courtes
aux champignons*

€ 13

 *Gnocchi* de pommes de terre
au fromage Bleu d'Aoste*

€ 13

  *Spaghetti sauce tomate
ou bolognaise*

€ 11 / € 12

♥ Soupes ♥

 *Valpellingentze soupe*
pain complet, chou, bouillon et Fontina DOP

€ 11

 *Soupe du jour*

€ 11

 gluten free

 vegetarian

 vegan

* en l'absence de produits frais, les produits sont congelés



♥ *Notre polenta rustique* ♥

La polenta est un plat populaire de la Vallée d'Aoste à base de farine de maïs naturel et de grains entiers, qui sont ensuite bouillis dans de l'eau avec une noix de beurre, pour créer une bouillie épaisse.

*Ragôut de boeuf
avec polenta valdôtaine / polenta naturelle*

€ 16/14

*Carbonade de veau au vin "Blanc de Morgex
et de La Salle" avec polenta valdôtaine / polenta naturelle*

€ 16/14

*Petites saucisses en sauce
avec polenta valdôtaine / polenta naturelle*

€ 14/12

Civet de cerf avec polenta valdôtaine / polenta naturelle

€ 19/17

☞ *Sauce aux champignons et tomate
avec polenta valdôtaine / polenta naturelle*

€ 18/16

*Assortiment de ragôut de viandes typiques et légumes
avec polenta valdôtaine et polenta naturelle*

€ 23

☞ *Polenta avec Fontina DOP fondue*

€ 13

☞ *Fontina DOP polenta*


€ 13


☞ *Polenta naturelle*

€ 5

*Fontina DOP est un fromage typique de la Vallée d'Aoste,
préparé avec du lait cru et entier.*

 gluten free

 vegetarian

 vegan



♥ Viandes grillés ♥

Ⓜ Côte de veau

environ 200 gr

€ 20

Ⓜ Entrecôte de boeuf

environ 200 gr

€ 13

Ⓜ Poitrine de poulet*

€ 8

Ⓜ Hamburger de boeuf*

environ 180 gr

€ 8

Ⓜ Würstel de poulet et dinde

€ 8

Ⓜ Saucisse de porc

€ 8

♥ Plats d'accompagnement ♥

Ⓜ Ⓥ Ⓟ Salade verte

€ 5

Ⓜ Ⓥ Ⓟ Salade mixte

salade, tomates, carottes, poivrons, maïs

€ 7

Ⓜ Ⓥ Ⓟ Pommes de terre en robe des champs

€ 5

Ⓜ Ⓥ Ⓟ Pommes de terre frites*

€ 6

Ⓜ Ⓥ Ⓟ Légumes grillés

courgettes, aubergines, poivrons, tranche de pomme

€ 10

Ⓜ gluten free

Ⓥ vegetarian

Ⓟ vegan

* en l'absence de produits frais, les produits sont congelés



♥ *Notre spécialités* ♥

Fonduta valdostana

Fontina DOP fondue avec croûtons de pain

€ 13

Tartiflette valdostana

gratin de pommes de terre avec oignons, jambon cru fumé,
crème fraîche et Fontina DOP

€ 13

Menù montagnard

tartiflette de la Vallée d'Aoste avec saucisse de porc grillée
et salade verte à la vinaigrette

€ 20

*Maxi escalope panée avec jambon,
Fontina DOP et pommes de terre frites**

€ 22

 *gluten free*


 *vegetarian*


 *vegan*


* en l'absence de produits frais, les produits sont congelés




♥ *Sur réservation seulement* ♥

 *Raclette Savoyarde* (min. 2 personnes)
avec charcuterie, légumes au vinaigre
et pommes de terre en robe des champs
€ 28 par personne

 *Fondue Bourguignonne* (min. 2 personnes)
bouchées de boeuf et saucisse cuites dans l'huile bouillante
avec pommes de terre frites et sauces mayonnaise
€ 30 par personne

 *Fondue Chinoise* (min. 2 personnes)
lamelles de boeuf cuites dans le bouillon végétal
avec pommes de terre à la vapeur et sauces mayonnaise
€ 30 par personne

 *Plat Gourmet (Pierrade)* (min. 2 personnes)
lamelles de viande et légumes cuites sur une pierre chauffante
avec pommes de terre à la vapeur et sauces mayonnaise
€ 35 par personne

* en l'absence de produits frais, les produits sont congelés

 gluten free

 vegetarian

 vegan



♥ Pizzas ♥

☞ (V) *Flanze (focaccia)* € 4
huile, origan

☞ (V) *Marinara* € 5
tomate, ail, origan

☞ *Margherita* € 6
tomate, mozzarella, origan

Napoletana € 6
tomate, mozzarella, anchois, origan

☞ *Pugliese (bianca o rossa)* € 6
(tomate), mozzarella, oignons, origan

Siciliana € 7
tomate, mozzarella, anchois, câpres,
olives noires, origan

Prosciutto € 7
tomate, mozzarella, jambon, origan

Calzone € 7
tomate, mozzarella, jambon, origan

☞ *Funghi* € 7
tomate, mozzarella, champignons, origan

Prosciutto e funghi € 6
tomate, mozzarella, jambon,
champignons, origan

Tirolese € 8
tomate, mozzarella, speck, origan

Diavola € 8
tomate, mozzarella, salami épicé, origan

Würstel € 8
tomate, mozzarella, saucisse viennoise, origan

Tonno e cipolle € 8,50
tomate, mozzarella, thon, oignons, origan

Valdostana € 8,50
tomate, mozzarella, jambon, fontina, origan

Pizza della casa € 9
tomate, mozzarella, motsetta, fontina, origan

☞ *Quattro formaggi* € 9
tomate, assortiment de fromages, origan

Quattro stagioni € 9
tomate, mozzarella, jambon, champignons,
artichauts, olives noires, origan

Bismarck € 10
tomate, mozzarella, jambon, champignons,
artichauts, olives noires, oeuf, origan

ADDICTION: € 0,50 / € 3



♥ *I gelati artigianali da "Chocolat"* ♥

Notre spécialité:

Coupe glacée "Grand Assaly"

€ 8

Coupe glacée aux trois parfums

€ 6

Crème glacée noyée dans le café

€ 7

Crème glacée noyée dans le Baileys (liqueur avec crème de whiskey irlandais)

€ 7

Crème glacée noyée dans l'Amaretto Disaronno (liqueur aux amandes amères)

€ 7

Crème glacée noyée dans le Grand Marnier (liqueur à base de cognac et d'oranges amères)

€ 7

♥ *Desserts* ♥

  *Crème caramel*


€ 6

 *Tiramisù*

€ 7

 *Gâteau au chocolat*

€ 7

 *Gâteau aux pommes et noix*

€ 7

 gluten free

 vegetarian

 vegan



Allergies et intolérances alimentaires.

*Avant de commander votre repas et vos boissons,
veuillez vous adresser à notre personnel si vous
souffrez d'allergie ou d'intolérance. Il peut y avoir
un risque de contamination croisée pouvant affecter
les personnes souffrant d'allergies sévères.*



♥ *La cave à vin* ♥

Pour sublimer les plats cuisinés avec les produits locaux, notre sélection d'étiquettes de vins blancs et rouges privilégie les cépages indigènes. En tenant également compte des vins nationaux.