

FABIO RESTAURANT

LES ENTREES

Assiette de charcuteries mixtes transalpines-17€
Plate of Italian cold meats

Minestrone-13€
Vegetables soup

Velouté de butternut, cèpes & oranges-14€
Butternut velouté

Salade Valdôtaine, fromage Taleggio en feuille de brick-15€
Pommes de terre, noix & tomates
Italian salad & cheese, potatoes, walnuts & tomatoes

Friture de calamars, poissons & légumes-18€
Sauces italiennes
Fried squids, anchovies & vegetables

Cassolette d'escargots de Magland, fondue de poireaux & émulsion de bière-14€
Snails cassolette, leeks & beer foam

Salade de crudités-9€
Vegetables salad

PASTA & RISOTTI

Lasagna à la bolognese & salade verte-17€

Parmigiana d'aubergines & salade verte-16€
Eggplant gratin with tomato sauce & smoke mozzarella

Tagliolini aux « vongole » & tomates cerises-19€
Fresh spaghetti with clams & cherry tomatoes

Gnocchi à la ricotta & épinards frais-13€
Gnocchi with ricotta cheese & fresh spinach

Risotto « carnaroli » aux bolets-16€
Mushroom risotto

Risotto au safran & moules-16€
Mussels & saffron risotto

Spaghetti à la carbonara-13€

Pâtes sèches au choix-12€
Choisissez votre sauce :
Coulis de tomates, « aglio olio & peperoncino », bolognese ou pesto

LES PLATS

Entrecôte de bœuf (env300gr) aux bolets, frites & salade-26€
Beef steak, mushroom sauce, French fries & salad

Escalope de veau à la milanaise, frites & salade-23€
Breaded veal escalope, French fries & salad

Carbonade de sanglier, polenta crémeuse & légumes sautés-21€
Boar stew, polenta & vegetables

Ballotine de Poulet au citron & olives noires, riz & légumes sautés-21€
Chicken with lemon and black olives sauce, rice & vegetables

Loup de mer au four (env.400gr), pommes vapeur & légumes sautés-27€
Baked sea bass, steamed potatoes & vegetables

Noix de veau à la sauge & romarin-22€
Légumes d'hiver & pommes vapeur
Veal stew, sage & rosemary sauce, steamed potatoes & vegetables

Souris d'agneau au thym, ail & miel-20€
Polenta crémeuse & légumes sautés
Lamb shank, thyme, garlic & honey sauce, polenta & vegetables

FABIO

RESTAURANT

LES DESSERTS

Tiramisù classique-8€

Mousse au chocolat-8€

Charlotte aux poires caramélisées, sauce chocolat-9€
Pear charlotte & chocolate sauce

Tarte tatin & sa boule de glace vanille-9€
Apple pie & vanilla ice cream

Fromage blanc & son coulis de fruits rouges-7€
Cream cheese with red fruit sauce

Ananas frais-6€
Fresh pineapple

Ardoise de fromages-9€
Cheese platter

Glaces des Alpes-De 3€ à 9€
Demandez la carte