

Antipasti

Tartare di Tonno con avocado e pistacchio su salsa acidula

90g 22.- 170g 39.-

Tartare de thon avec avocat et pistache sur sauce acidulée

Tuna tartare with avocado and pistachio on sour sauce

Tartare di Spigola agli agrumi su coulis di pomodorino e basilico

90g 22.- 170g 39.-

Tartare de Bar aux agrumes sur coulis de tomate cerise et basilic

Citrus sea bass tartare on cherry tomato coulis and basil

Carpaccio di manzo con pomodorini, funghi e rucola 24.-

Carpaccio de bœuf avec tomates cerises, champignons et roquette

Beef Carpaccio with cherry tomatoes, mushrooms and rocket

Polpo arrostito con purée di patate alle erbe e crostini all'aglio 22.-

Poulpe rôti avec purée de pommes de terre aux herbes et croûtons à l'ail

Roasted octopus with herb smashed potatoes and garlic croutons

Bruschettone Caprese (mozzarella di bufala, pomodorini e pesto di basilico) 18.-

Bruschettone Caprese (mozzarella de bufflonne, tomates cerises et pesto de basilic)

Bruschettone Caprese (buffalo mozzarella, cherry tomatoes et basil pesto)

Sfizio Annie 15.-

Tagliere Maison 29.-

Planchette Maison

Sampler platter

Parmigiana di zucchine farcita con pomodoro secco, ricotta e basilico su crema di formaggio

½ portion 15.- portion 24.-

Parmigiana de courgettes farcie aux tomates séchées, ricotta et basilic sur crème de fromage

Courgette Parmigiana stuffed with dried tomatoes, ricotta and basil on cheese cream

Vellutata di verdure di stagione 13.-

Velouté de légumes de saison

Seasonal vegetables soup

Insalata verde 7.-

Salade verte

Green salad

Insalata mista 8.-

Salade mée

Mixed salad





Risotto alla Pescatora alla fantasia di Annie 29.-

Risotto alla Pescatora à la façon d'Annie
Seafood Risotto Annie style

Tagliolini con gamberoni e zucchini su crema di datterino 29.-

Tagliolini aux gambas et courgettes sur crème de tomates datterino
Praws tagliolini with zuchinis and datterino's cream

Raviolo Caprese Maison (pomodoro, ricotta, basilico e majorana) 26.-

Raviolo Caprese Maison (sauce tomate, ricotta, basilic et marjolaine)
Home Made Ravioli (tomato sauce, ricotta, basil and marjoram)

Spaghetti alla Carbonara (guanciale, uova e pecorino) 24.-

Spaghetti à la Carbonara (joue de porc, œuf et pecorino)
Spaghetti Carbonata style (guanciale, eggs and pecorino cheese)

Fettuccine al ragù di manzo con besciamella, funghi e tartufo nero 29.-

Fettuccine au ragoût de bœuf avec sauce béchamel, champignons et truffe noire
Fettuccine with beef ragù, sauce béchamel, mushrooms and black truffle





Grigliata di pesce del giorno 43.-

Grillade mixte de poisson du jour
Mixed grilled fish of the day

Salmone al timo con salsa francese 38.-

Saumon au thym avec sauce française
Thyme Salmon with french sauce

Zuppa di pesce all'anice stellato con pane all'aglio 45.-

Soupe de poisson à l'anis étoilée et pain à l'ail
Star anise fish soup with garlic bread

Hamburger di pesce con bun al carbone 29.-

Burger de poisson avec pain au charbon végétal
Fish burger with charcoal bun

Filetto di pesce persico 39.-

Filet de perche - Loë du Valais (sauce tartare, frites et légumes de saison)
Perch fillet (tartare sauce, french fries and seasonal vegetables)

Millefoglie di manzo con salsa verde e funghi grigliati 42.-

Millefeuille de bœuf avec sauce verte et champignons grillés
Beef millefeuille with green sauce and grilled mashrooms

Ribs cotto a bassa temperatura con salsa barbecue fatta in casa 36.-

Ribs cuit à basse température avec sauce barbecue maison
Ribs cooked at low temperature with homemade barbecue sauce

Nos plats sont servis avec légumes de saison, frites,
pomme de terre nature ou riz basmati .

Our courses are served with seasonal vegetables, chips,
boiled potatoes or basmati rice .



Fondue Glareyarde

Carne di manzo marinata

(Min. 2 persone – 200g per persona) per pers. 39.-

Bœuf mariné (Minimum 2 pers. – 200g/pers.)

Marinated beef (Min. 2 pers. – 200g/pers.)

**Servi avec sauce tartare, sauce cocktail, sauce à l'ail, sauce au curry
et frites**

Served with tartare sauce, cocktail sauce, garlic sauce, curry sauce
and french fries

Supplément de viande 100g 18.-

Meat supplement 100g

AR *réserver*

Disponible sur reservation au moins deux jour à l'avance (Minimum 2 pers.):

crudité de poisson et poisson en croûte de sel

Available upon order at least two days in advance (Minumum 2 pers.):

Salt-crusted fish and raw fish



Menu enfants

Mini pizza würstel et frites 13.-

Mini pizza würstel and french fries

Penne à la Bolognese 14.-

Penne Bolognese style

Penne à la tomate 10.-

Penne with tomato sauce

Chicken nuggets et frites 15.-

Chicken nuggets with french fries





FOCACCIA CLASSICA

Oil et origan **10.-**

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella et basilic **16.-**

NAPOLETANA

Sauce tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres et olives **20.-**

TROPEA

Tomates séchées, mozzarella, thon et oignons **20.-**

LA COTTO

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit **20.-**

VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, champignons, artichauts, aubergines, poivrons et courgettes **23.-**

CAPRICCIOSA

Sauce tomate, mozzarella olives, jambon cuit, champignons de Paris **22.-**

4 STAGIONI

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, artichauts et aubergines **23.-**

CALABRESE

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant **22.-**

SICILIANA

Sauce tomate , mozzarella, saucisse et aubergines **23.-**

CALZONE

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons **22.-**

LA BUFALA

Mozzarella de Bufflonne, roquette, jambon cru, parmesan et pesto de basilic **27.-**

4 FORMAGGI

Mozzarella, chèvre, fromage à raclette et Gorgonzola **23.-**



Pizze speciali

MEDITERRANEA

Mozzarella, les deux tomates cerises, pesto de roquette et ricotta salée **23.-**

POSITANO

Tartare de thon, sauce tomate, stracciata de bufflonne, oignons rouges, noisettes et zeste de citron **30.-**

FRUSTA PARMA

Mozzarella, tomates cerises, roquette, jambon cru e parmesan **25.-**

MARINARA

Les deux tomates cerises , origan et ail **16.-**

FOCACCIA SPECIAL

Tartare de saumon, avocat et sauce acidulée **25.-**

Les pizzas sont également disponibles aux céréales avec un supplément de 2,50.-
Pizzas are also available with cereal's flour with a supplement of 2,50.-

Les pizzas sont également disponibles sans gluten avec un supplément de 3.-
Pizzas are also available gluten-free with a supplement of 3.-





VINS BLANCS

75cl

Falanghina

(Azienda Vinosia)

37.-

Greco di Tufo

(Salvatore Molettieri)

43.-

Fiano di Avellino

(Salvatore Molettieri)

43.-

La Balena bianco Toscana

(Azienda Petra)

45.-

Rosone Minutolo Verdeca

(Azienda Vineka)

39.-

Chardonnay

(Kettmeir)

47.-

Prosecco Conegliano Valdobbiadene

43.-

Champagne Bernard Remy Prestige

(Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier)

120.-





VINS ROUGES

	37.5cl	75cl	150cl
Primitivo P Salento (Giovanni Petrelli)		39.-	
Cannonau di Sardegna Riserva (Sella&Mosca)		39.-	
Montepulciano d' Abruzzo (Torre dei Beati)		45.-	
Gattinara DOC Azienda Travaglini (100% Nebbiolo)		57.-	
Chianti Superiore DOCG Cantina Gentili (Sangiovese, Merlot)		37.-	
Chianti Marchese Antinori Tenuta Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)		77.-	
Hebo Petra Toscana (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)		45.-	90.-
Quercegobbe Petra (100% Merlot)		79.-	
Bolgheri Rosso (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah)		63.-	120.-
Serre Nuove dell'Ornellaia (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)		115.-	
Barbera d'Alba Bussia (Fratelli Giacosa)		39.-	
Barolo Bussia (Fratelli Giacosa)	43.-	85.-	
Amarone Classico DOCG (Corvina, Corvinone, Rondinella)	43.-	77.-	
Brunello di Montalcino (Sangiovese)	49.-	95.-	



Vins du Valais

	37.5cl	50cl	75cl
Fendant			
MAYE - Grandgousier	16.-		32.-
Maison Gilliard			38.-
La Madeleine	16.-		31.-
L'Orpailleur	16.-		31.-
La Romaine			32.-
Johannisberg			
MAYE - Feuergold	23.-		43.-
L'Orpailleur	21.-		41.-
LEON by Chai du Baron			42.-
Petite Arvine			
Maison Gilliard		35.-	
La Madeleine	28.-		
L'Orpailleur			55.-
Chai Du Baron			57.-
Heida-Päien			
Päien - L'Orpailleur			57.-
Heida Chai du Baron			59.-
Rosè			
Maison Gilliard - Œil-de-Perdrix		29.-	
La Madeleine - Les Gamines			37.-
LEON BY Chai du Baron - Rosé de Syrah			43.-



Vins du Valais

	37.5cl	50cl	75cl
Gamay			
Maison Gilliard	18.-		35.-
L'Orpailleur	17.-		34.-
Pinot Noir			
MAYE - Flamine		28.-	39.-
La Romaine - Les empereurs	23.-		43.-
Merlot			
MAYE - Le Marguillier			53.-
L'Orpailleur	27.-		53.-
Diolinoir			
MAYE - Le Piocheur			53.-
La Romaine		37.-	
Cornalin			
Les Fils de Charles Favre - Cornalin F			68.-
Assemblage Rouge			
La Madeleine			85.-
(Assemblage de cépages rouges)			
L'Orpailleur - La Pépité Rouge			43.-
(pinot, syrah, merlot)			
La Romaine- Caligula	35.-		69.-
(cabernet, merlot)			
LEON by Chai du Baron		30.-	47.-
(merlot, diolinoir)			
Chai du Baron- La Réserve			95.-
(merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon)			



*Bienvenue au restaurant
Roches Brunes chez Annie !*

*« Un nouveau départ en mémoire
de ma mère Anna, celle qui m'a
transmis la passion et l'amour
pour la cuisine. Mon équipe et
moi ferons de notre mieux pour
vous transmettre toute notre
chaleur et les saveurs de notre
terre. Nous espérons de vous faire
sentir comme chez vous »*

*Toute l'équipe des RB chez Annie
vous souhaite un très bon appétit!*



Tiramisù classico 11.-

Tiramisù Classique
Classic tiramisù

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia 12.-

Moelleux au chocolat et glace à la vanille
Warm heart chocolate cake with vanille ice cream

Panna cotta alla fava tonka (cioccolato, frutti rossi o caramello) 12.-

Panna cotta à la fève tonka (chocolat, fruits rouge ou caramel)
Tonka bean Panna Cotta (chocolate, wild berries or caramel)

Bon Bon Pizza (bignè di pasta di pizza con Nutella) 10.-

Beignets de pâte à pizza frits avec Nutella
Fried pizza dough with Nutella

Babà al rum con crema pasticcera 12.-

Babà au rhum avec crème pâtissier
Rum Babà with custard

Crema pasticcera su cialda croccante con granella di pistacchio e frutti di stagione 11.-

Crème pâtisserie sur gaufrette croustillante avec pistaches hachés et fruits de saison
Crustard on a crispy wafer with chopped pistachios and seasonal fruits

Dolce senza glutine 14.-

Dessert sans gluten
Gluten free dessert



Les Crèmes Glaces

Vanille
Chocolat
Pistache
Café
Caramel
Stracciatella

Les Sorbets

Poire
Apricot
Framboise
Fraise
Citron
Mangue

Le Valaisan

Sorbet Apricot
Arrosé d'Abricotine Morand
12.-

Le Williams

Sorbet Poir
Arrosé de Williamine Morand
12.-

Le Colonel

Sorbet Citron
Arrosé de Vodka
12.-

Roches Brunes

Glace Caramel et Vanille
Arrosé de sauce caramel
Nappées de brownies et
chantilly
13.-

Danemark

Glace Vanille
Arrosés de coulis chocolat
Nappées de chantilly
12.-

Café Glacé

Glace Café
Arrosés d'un café
Nappées de chantilly
9.-

