



Gambas panées au pain panko avec mayonnaise à l'ail et sauce cocktail 20.-

Prawns in a panko bread crust with garlic mayonnaise and cocktail sauce
Panierte Riesengarnelen in Panko-Brotkruste mit Knoblauchmayonnaise und Cocktailsauce

Planchette maison 29.-

Sampler platter
Hausplatte mit Wurst und Käse

Bruschettone Caprese

(mozzarella de bufflonne, tomates cerises et pesto de basilic) 18.-

Bruschettone Caprese (buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil pesto)
Bruschettone Caprese (Büffel mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum pesto)

Poulpe rôti avec purée de pommes de terre aux herbes et croûtons à l'ail 22.-

Roasted octopus with herbs smashed potatoes and garlic croutons
Oktopus mit Kräuter-Kartoffelpuree und Knoblauchcroûtons

Sfizio Annie (petite pizza frite avec sauce tomate et parmesan) 15.-

Sfizio Annie (fried mini pizza with tomato sauce and parmesan cheese)
Sfizio Annie (frittierte Mini-Pizza mit tomaten sauce und Parmesan)

Croquette de pommes de terre sur crème au fromage 13.-

Potato croquette on cheese cream
Kartoffel krokette auf Frischkäse

Tartare de bœuf à la méditerranéen (câpres , olives et tomates cerises)

90g 18.- 180g 38.-

Mediterranean beef tartare (capres, olives and cherry tomatoes)
Mediterranes Rindertartare (Kapern, Oliven und Kirschtomaten)

Salade verte 7.-

Green salad
Grüner Salat

Salade mêlée 8.-

Mixed salad
Gemischte Salat





Risotto aux bolets à la truffe noir et au gruyère 28.-

Porcini Risotto with black truffle and Gruyère cheese
Steinpilze risotto mit schwarzem Trüffel und Gruyère-Käse)

Raviolo Brasato Maison (bœuf braisé au vin rouge) 28.-

Home Made Ravioli Brasato (braised beef in red wine)
Hausgemachte Brasato-Ravioli (geschmortes Rindfleisch in Rotwein)

Raviolo Caprese Maison (sauce tomate, ricotta, basilic et marjolaine) 26.-

Home Made Ravioli (tomato sauce, ricotta, basil and marjoram)
Hausgemachte Caprese-Ravioli (Tomatensauce, Ricotta, Basilikum und Majoran)

Spaghetti à la Carbonara (guanciale, œuf et pecorino) 24.-

Spaghetti Carbonata style (guanciale, eggs and pecorino cheese)
Spaghetti Carbonara (Guanciale, Eier und Pecorino-Käse)

Tagliolini aux épinards avec cigale de mer et bisque 32.-

Spinach tagliolini with slipper lobster and bisque
Spinat-Tagliolini mit Meerzikade und Bisque





Escalope de Veau au vin blanc sur purée de pommes de terre 39.-

Veal escalope in white wine on smashed potatoes
Kalbsschnitzel in Weißwein kartoffelpüree

Filet de bœuf lardé à la sauce balsamique 42.-

Larded beef fillet with balsamic sauce
Gespicktes Rinderfilet mit Balsamicosauce

Ribs cuit à basse température avec sauce barbecue maison 36.-

Ribs cooked at low temperature with homemade barbecue sauce
Langsam gegartes Rippchen mit Barbecuesauce

Tripes à la Fiorentina (céleri, oignons, carottes, sauce tomate et piment) 22.-

Tripe Fiorentina style (celery, onions, carrots, tomatoe sauce and chili pepper)
Florentiner Kutteln (Sellerie, Zwieblen, Karotten, Tomaten und Chili)

Saumon au thym avec sauce française 38.-

Thyme Salmon with french sauce
Thymianlachs mit französischer Sauce

Filets de perche frit - Loë du Valais (sauce tartare, frites et légumes de saison) 39.-

Fried Perch fillet (tartare sauce, french fries and seasonal vegetables)
Gebratenes Barschfilet

Nos plats sont servis avec légumes de saison, frites,
pommes 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, mozzarella, champignons, artichauts, aubergines et poivrons **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.-**

FRUSTA PARMA

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

4 FORMAGGI

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





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			
Païen - 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.-

