



Rallye
Restaurant

CARTE DES METS

Notre menu propose un voyage culinaire, mariant les saveurs authentiques de la Géorgie avec la qualité et le raffinement de la Suisse. Nous avons imaginé un lieu chaleureux et convivial, où chaque plat raconte une histoire, et où le service reflète notre engagement à vous offrir une expérience mémorable.

*Nos collaborateurs sont à votre écoute pour toute question concernant les intolérances, allergies alimentaires ou
La provenance de produit*

TVA 8.1% & Service inclus





LES ENTRÉES

- Petit bouquet de salade Verte**   6/11.-
Une salade fraîche et croquante, accompagné d'une sauce maison savoureuse
- Petit bouquet de salade mêlée**   8/15.-
Un mélange frais de salade et de légumes de saison, frais et croquants, accompagné d'une sauce maison savoureuse.
- Salade chèvre chaud au miel**  14/24.-
Un mélange frais de salade croquante avec des pommes, des noix croustillantes, et un fromage de chèvre fondant en feuille de brick dorée, arrosé de miel doux
- Soko**  14.-
Champignons gratinés au fromage fondant, accompagnés d'une sauce aux airelles.
- Sélection Géorgienne**   17.-
Une sélection de spécialités géorgiennes, avec des boulettes de Pkhali à base d'épinards et d'aubergines fondantes garnies de noix, pour un voyage de saveurs authentiques.
- Gebjalia** 19.-
Gebjalia revisité, burrata crémeuse parfumée aux herbes fraîches, servie avec une sauce onctueuse à l'ail et à la menthe.
- Salade Classique Géorgienne**   11.-
Tomates juteuses, concombres, oignons rouges, herbes fraîches, noix, le tout relevé d'un vinaigre délicat et d'une huile parfumée.

Les Festins des P'tits Cœurs

- Le Steak des P'tits Gourmands** 15.-
Steak haché, servi avec pommes frites croustillantes et salade fraîche
- Le Poulet Crousti-Délice** 15.-
Poulet pané maison, servi avec des pommes frites dorées et une salade fraîche.



LES PLATS

Entrecôte de Bœuf

44 .-

Servie avec sauce au choix: sauce à l'ail et beurre café de Paris, accompagnée de pommes frites et de la garniture du moment

Tagliata de Bœuf



42 .-

Reposant sur un lit de roquette, d'huile d'olive, parsemée de copeaux de parmesan fondants et relevée d'un filet de vinaigre balsamique. Le tout servi avec des pommes frites dorées

Tartare Truffé

36 .-

Relevé d'huile de truffe, avec des copeaux de parmesan, de la roquette et de tomates juteuses

Tartare de Bœuf à l'italienne

34 .-

Assaisonné à l'italienne avec des copeaux de parmesan, de la roquette, un filet d'huile d'olive. Délicatement relevé par des tomates et parfaitement équilibré avec une touche de sel et de poivre.

Tous nos tartares sont accompagnés d'une salade fraîche, de pommes frites dorées, ainsi que de
beurre et de toasts croustillants

Saumon Sur Le Grill

Saumon grillé, servie avec une sauce crémeuse à l'ail qui fond en bouche, accompagné de la garniture du moment et de pommes frites dorées ³¹ .-

Fondu Chinoise

Un délice de viande de bœuf, porc et poulet, accompagné des frites.
à savourer à partir de 2 personnes et exclusivement sur réservation "24H" à l'avance.

**45.-/personne
min pour 2**



COUPS DE CŒUR DU CHEF

Chkmeruli

33.-

Un plat traditionnel géorgien revisité avec une touche de chef, poulet grillé, enrobé d'une croûte d'herbes fraîches, accompagné d'une sauce crémeuse à l'ail. Servi avec une garniture de champignons marinés et des pommes frites croustillantes.

Khinkali



28.-

Des ravioles géorgiennes garnies d'une farce savoureuse de viande épicée, cuites à la vapeur et servies chaudes. Un incontournable de la cuisine géorgienne !

Khachapuri adjaruli

27.-

une pâte légère et dorée, garnie de fromage fondant, d'œuf frais et d'une touche de beurre, pour un goût riche et savoureux, servi avec salade verte

Mtsvadi

32.-

spécialité géorgienne, est composé de morceaux de porc et poulet marinés, enfilés sur une brochette et grillés à la perfection. Accompagné pickles d'oignons rouges, servi avec une salade fraîche et des pommes frites dorées

Mtsvadi Rachuli

34.-

Lard fondant, préparé comme dans les régions montagneuses de Racha, cuit à basse température puis grillé à la plancha pour une texture crousti-fondante. Accompagné de pommes grenailles dorées, de pickles d'oignons rouges et d'une sauce aux airelles acidulée.

Satsivi

38.-

Magret de canard rosé, accompagné d'une sauce Satsivi aux noix, servi avec des frites et de la garniture du moment.



Rallye

Restaurant



Menu découverte

Une sélection de plats traditionnels servis ensemble, à la manière géorgienne, pour une expérience culinaire complète, comme lors d'un "Supra"

Pkhali à base d'épinards et d'aubergines fondantes garnies de noix

Khinkali

Mtsvadi

Satsivi

Douceur géorgienne

65.-/personne
min pour 2

NOS BURGERS

Le Veggie Gourmand



24.-

Une galette de légumes maison, garnie de mozzarella fondante, de roquette fraîche et de pesto parfumé. Le tout sublimé par des oignons caramélisés pour une touche sucrée et savoureuse.

Burger du Rallye

26.-

Steak haché, fromage fondant, oignons caramélisés et sauce au poivre, le tout dans un pain brioché fait maison.

Burger de Campanie

28.-

Steak haché, roquette, tomates, oignons caramélisés, mozzarella fondante et pesto parfumé. Un hommage aux saveurs italiennes qui vous transportera en un instant !

Le Crunchy Poulet Burger

27.-

Poulet pané croustillant, garni de sauce curry, de roquette, d'oignons caramélisés et d'un fromage fondant.

Tous nos burgers sont servis avec une salade fraîche et des pommes frites



Les Douceurs du Chef

Choux au spéculoos

Choux croustillants, garnis de crème montée au spéculoos

13.-

Panna cotta

Panna cotta à la vanille, accompagnée d'un coulis mangue-passion

9.50.-

Cœur Coulant au Chocolat

Servi avec une boule de glace à la vanille, est un délice fondant préparé en environ 10 minutes

14.-

Mille-Feuille au Citron

Composé de fines couches de pâte feuilletée croustillante, généreusement garnies d'une crème légère au citron

10.-

Douceur géorgienne

Biscuit au cacao délicatement fondant, surmonté d'une crème légère au raisin

12.-

Nos collaborateurs sont à votre écoute pour toute question concernant les intolérances ou allergies alimentaires

TVA 8.1% & Service inclus



Rallye



Apérol Spritz

Procecco, Apérol, eau gazeuse

12.-

Hugo

Sirop sureau, procecco, eau gazeuse

12.-

Mojito

Menthe, citron verte, rhum, eau gazeuse

12.-

Signature du Chef

Vin blanc sec, figue, vodka, citron

14.-

Tequila Sunrise

Tequila, sirop grenadine, jus d'orange

10.-

Gin Tonic

Gin, schweeps, citron

12.-

Mocktail

Virgine Mojito

menthe, citron verte, limonande

10.-

Virgin Apérol

Apérol sans alcool, eau gazeuse

9.-

Sunrise

Grenadine, jus d'orange

8.-

Fizzy

Grapefruit, litchi, limonade

9.-



Rallye

Restaurant

kvevri & Cave à Vins





Vins blancs

Vins ouverts

	10 cl / 50 cl
Porte de Novembre Ice AOC	6.50.-
Johannisberg Belroche AOC Valais 2022	5.20 / 25.-
Vully blanc Les Côtelines 2023	4.80 / 23.-
Fendant Ardon AOC Valais 2022	4.60 / 22.-

Vins Bouteilles

Johannisberg Belroche AOC Valais 2022	38.-
Petit Arvine Hurelvent AOC Valais 2022	54.-
Porte de Novembre Ice AOC	48.-

Vins rosés

Œil-de-perdrix Hurlevent AOC Valais	5 / 52.-
Porte de Novembre Rosé mi-doux AOC 2022	6.50 / 48.-

Vins Géorgiens


Vinification Traditionnelle en Kvevri

Nos vins géorgiens sont élaborés selon la méthode ancestrale du kvevri, où les raisins fermentent et vieillissent dans des jarres en terre cuite enterrées. Cette technique unique donne des vins riches et authentiques, reflet de l'histoire viticole millénaire de la Géorgie. Disponibles selon arrivage, demandez à notre service de vous présenter la bouteille et de découvrir ses arômes.



Vins rouges

Vins ouverts

	10 cl / 50 cl
Pinot Noir Les Hospitalières AOC Valais 2022	5.20/ 25.-
Vully Rouge Marc Aurèle (Assemblage) 2022	6 / 32.-
Merlot, Ticino DOC	5.50 / 26.-
Riparosso 2021, Montepulciano d'Abruzzo Doc 	6.-

Vins Bouteilles

Pinot Noir Les Hospitalières AOC Valais 2022	38.-
Cornalin AOC Valais 2022	56.-
Syrah Les Classiques AOC Valais 2022	58.-
Merlot AOC Valais 2022	48.-
Porte de Novembre Assemblage Rouge	52.-
Château Castera Bordeaux 2020 	58.-
Château Chasse-Spleen 2019 	86.-
31 Treintayuna Crianza 2019 	42.-
Riparosso 2021, Montepulciano d'abruzzo DOC 	48.-

Notre équipe de sommeliers est à votre entière disposition pour vous fournir des informations détaillées sur l'origine, les producteurs et les caractéristiques de notre sélection de vins.