




ENTREES

La Salade Mixte 	7.-
Féra fumé Orange, butternut en pickles, raifort et chips de seigle	19.-
Foie gras mi cuit Gewurztraminer et poivre rouge de Kampot Pain d'épices, chutney poire et épices douces	26.-
Malakoff au Gruyère corsé (2 pièces) 	14.-
Pickles et saladine de légumes	
Malakoff au Gruyère corsé (3 pièces) 	19.-
Pickles et saladine de légumes	
Œuf cocotte bio suisse	21.-
Viande des grisons, croûtons, échalotes confites Sauce hollandaise et mouillette truffée	

PLATS

Veau braisé, croustillant d'herbes	39.-
Mousseline de pommes de terre Institut de Beauvais Copeaux de lard sec du Valais, petits légumes Jus en réduction	
Filet de bœuf	48.-
Royale de cèpes, champignons en persillade Butternut en aigre doux et jus corsé balsamique	
Cabillaud caramélisé sur la peau, bouillon miso	39.-
Algues wakame, condiment yuzu, Crème montée au gingembre et petits légumes	
Saint-Jacques snackées	45.-
Pressé de légumes d'antan au parmesan et huile aromatisée à la truffe blanche, crémeux de topinambours Vierge hivernale et jus corsé à la truffe	
Risotto, poêlée de champignons persillés 	41.-
Roquette et copeaux de parmesan	
Strates de légumes d'hiver, royale de cèpes,  petits légumes et pickles, vierge hivernale	32.-
Cuisses de grenouilles	36.-
Persillade et pommes paille	

LES MENUS TARTARES

Avec salade en entrée

Tartare de Dorade, Yuzu, sésame, cébette, lime, coriandre Toasts et pommes paille	41.-
Tartare de Bœuf au Foie gras Toasts et frites du terroir	46.-
Tartare de Bœuf façon Thai Chips de crevettes et frites du terroir	40.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir	40.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche, parmesan et roquette Toasts et frites du terroir	43.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir	39.-
Tartare de Bœuf arrosé au Brandy Toasts et frites du terroir	42.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir	43.-

LES MENUS CLASSIQUES

Avec salade en entrée

Hamburger à l'Appenzeller Gruyère et Vacherin, frites du terroir	32.-
Filets de perches Beurre blanc citronné et pommes paille	42.-
Œuf cocotte bio suisse Viande des grisons, croûtons, échalotes confites Sauce hollandaise et mouillette truffée <i>Accompagnement : frites du terroir, pommes paille ou légumes du marché</i>	32.-

LES MENUS VEGETARIENS

Avec salade en entrée

Strates de légumes d'hiver, royale de cèpes petits légumes et pickles, vierge hivernale	32.-
Œuf cocotte bio suisse Croûtons, échalotes confites Sauce hollandaise et mouillette truffée <i>Accompagnement : frites du terroir, pommes paille ou légumes du marché</i>	32.-

MENU Enfant 19.-







Steak Haché - Frites du terroir ou légumes

Ou

Filets de perches - Beurre blanc, pommes paille ou légumes

1 Boule de glace ou sorbet en dessert

DESSERTS

 Cheesecake fruits de la passion, citron vert Coulis de fruits exotiques	13.-
 Baba au rhum Chantilly, amandes effilées	13.-
 Crème brûlée Vanille de Madagascar	12.-
 Cœur coulant au chocolat Glace vanille	13.-
 Iles flottantes Crème anglaise et amandes effilées	13.-
Meringues avec double crème	11.-
 Café gourmand	16.-
Parfait mocca arrosé	11.-
Ardoise de fromages	14.-

COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes

Coffee time Boule de glace ou sorbet avec un espresso	7.-
Danemark Glace vanille, sauce chocolat maison	14.-
Ice coffee Glace café arrosée d'un espresso	14.-
L'Actuelle Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé	14.-
Sorbetière Glace fruits des tropiques, citron, fruits rouges	14.-
Valaisanne Sorbet abricot et Abricotine	16.-
La Caribéen Glace rhum raisin et Rhum	16.-

BOULES DE GLACE OU SORBET Glaces Des Alpes

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire

La boule : 4.20.- Avec crème : 1.90.-

APERITIFS

Kir cassis, pêche de vigne, violette ou framboise	7.-
Martini rouge ou blanc	7.-
Campari	7.-
Porto rouge ou blanc	7.-
Spritz Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, orange	12.-
Hugo St Germain, citron vert, menthe, Prosecco	14.-

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-cola normal ou Zéro 3.3dl	5.50-
Sinalco 3dl	5.50-
Schweppes Tonic 2.5dl	5.50-
Thé froid pêche ou citron 3dl	5.50-
Jus de fruit Granini 2dl Pêche, tomate, ananas et orange	5.50-
Bitter rouge sans alcool	5.50-

ALCOOLS

Whiskies (4cl)

Irish Coffee	15.-
Talisker Port Ruighe 45.8 %	15.-
Glenfiddich 12 ans 40%	15.-
Cardhu 12 ans 40%	15.-
The Singleton 12 ans 40%	15.-
Johnnie Walker Black 12 ans 40%	15.-
Lagavulin 16 ans 43%	17.-

Rhums (4cl)

Diplomatico 40%	15.-
Plantation Barbade XO 40%	15.-
Zacapa 23 ans 40%	17.-

Digestifs (4cl)

Cognac Courvoisier V.S.O.P. 40%	15.-
Calvados 40%	12.-
Vieille Prune 40%	12.-
Armagnac 40%	12.-
Amaretto 28%	10.-
Grappa 40 %	10.-
Moitié-Moitié	12.-
Williamine/Abricotine	12.-
Limoncello 30%	9.-

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Pologne : Filets de perches

Suisse : Bœuf, Veau, Lard sec

France : Veau, Canard

Canada : Saint Jacques

Italie : Féra

Atlantique Nord Est FAO27 : Dorade, Cabillaud

Indonésie : Grenouilles

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.