




## ENTREE

<b>La Salade Mixte</b> 	7.-
<b>Foie gras mi-cuit infusé aux épices et vin chaud</b> Brioche tiède et condiment	26.-
<b>Saumon confit au combawa</b> Gel à l'hibiscus et tuile aux agrumes	21.-
<b>Malakoff au Gruyère corsé (2 pièces)</b> 	14.-
Pickles et saladinne de légumes	
<b>Malakoff au Gruyère corsé (3 pièces)</b> 	19.-
Pickles et saladinne de légumes	
<b>Effiloché de joues de cochon croustillant</b>	21.-
Lard sec du Valais, copeaux et cappuccino de champignons	

### LES MENUS CLASSIQUES

*Avec salade en entrée*

<b>Hamburger à l'Appenzeller</b>	32.-
Gruyère et Vacherin, frites du terroir*	
<b>Filets de perches</b>	42.-
Beurre blanc citronné et pommes paille*	



## PLATS

<b>Noix de Saint Jacques snackées</b>	45.-
Risotto, bisque de langoustines Gel et zestes de citrons de Nice	
<b>Filet de bœuf, crumble Parmigiano Reggiano</b>	48.-
Mille-feuille de racines hivernales, crémeux de panais Jus réduit à la truffe	
<b>Cabillaud cuit sur la peau</b>	41.-
Déclinaison autour du butternut Espuma au pain d'épices et jus corsé	
<b>Ris de veau caramélisés</b>	41.-
Guanciaie, noisettes torréfiées, champignons boutons Polenta crémeuse au parmesan Jus en réduction	
<b>Strates de légumes d'hiver parfumées à la truffe</b> 	29.-
Déclinaison autour du butternut et légumes du marché	
<b>Cuisses de grenouilles</b>	36.-
Persillade et pommes paille*	

## LES MENUS TARTARES

Avec salade en entrée



Tartare de Dorade, sésame, avocat et ponzu Cébettes, lime et coriandre Toasts et pommes paille*	43.-
Tartare de Bœuf au foie gras maison Toasts et frites du terroir*	46.-
Tartare de Bœuf façon Thaï 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.-

## MENU DE SAISON

Entrée + Plat 59.-

Entrée + Plat + Dessert 69.-

### Saumon confit au combawa

Gel à l'hibiscus et tuile aux agrumes

*Ou*

### Effiloché de joues de cochon croustillant

Lard sec du Valais, copeaux et cappuccino de champignons

\*\*\*

### Cabillaud cuit sur la peau

Déclinaison autour du butternut

Espuma au pain d'épices et jus corsé

*Ou*

### Ris de veau caramélisés

Guanciale, noisettes torréfiées, champignons boutons

Polenta crémeuse au parmesan. Jus en réduction

\*\*\*

Dessert au choix

## 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\**

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

## DESSERTS

<b>Cheesecake façon tatin</b> Pommes caramélisées et caramel beurre salé	13.-
<b>Baba au rhum</b> Chantilly*, amandes effilées	13.-
<b>Crème brûlée</b> Vanille de Madagascar	12.-
<b>Cœur coulant au chocolat</b> Glace vanille	13.-
<b>Iles flottantes</b> Crème anglaise et amandes effilées	13.-
<b>Meringues avec double crème*</b>	11.-
<b>Café gourmand</b>	16.-
<b>Parfait mocca arrosé*</b>	11.-
<b>Ardoise de fromages</b>	14.-



## COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes\*

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

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

## APERITIFS

Kir cassis, pêche de vigne, violette ou framboise 1dl	7.-
Martini rouge ou blanc 5cl	7.-
Campari 5cl	7.-
Porto rouge ou blanc 1dl	7.-
Spritz 3dl	12.-
Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, orange	
Hugo 3dl	14.-
St Germain, citron vert, menthe, Prosecco	

## 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	5.50-
Pêche, tomate, ananas et orange	
Bitter rouge sans alcool 2dl	5.50-

## COOL PRICE SERVI AU VERRE

Lait froid 3dl	3.00-
Sirop à l'eau 3dl	2.50-
Limonade 3dl	4.00-
Diabolo 3dl	4.50-

## 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, Cochon

France : Foie gras, Cochon

Islande : Cabillaud

Norvège : Saumon Label Rouge

Atlantique Nord : Dorade, Saint-Jacques

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.*