

LA CHASSE

Entrée

Terrine de faisan aux pommes et marrons d'Ardèche 18.-

Pickles de betteraves, toasts et gel aux airelles

Plat

Filets de caille aux morilles et vin jaune 43.-

Légumes de saison, rösti de courgette et PDT

Civet de chevreuil au lard du Valais et champignons 44.-

Spaetzlis, crème de marrons, éclats de noisettes, compotée d'airelles et poire pochée au vin blanc

Entrecôte de cerf grillée sauce grand veneur 48.-

Spaetzlis, choux rouge, crème de marrons, compotée d'airelles et poire pochée au vin blanc

MENU Chasse 59.-

Terrine de faisan aux pommes et marrons d'Ardèche

Civet de chevreuil au lard du Valais et champignons

Spaetzlis, crème de marrons, éclats de noisettes, compotée d'airelles et poire pochée au vin blanc

Sorbet poire arrosé à la williamine

		Entrée / Plat
Salade mixte 		8.-
Mélange de salade verte, carotte et betterave, pousses d'oignon et vinaigrette maison		
Malakoff au gruyère corsé 	2 pièces / 3 pièces	14.- / 21.-
Saladine et pickles		
Terrine de faisan aux pommes et marrons d'Ardèche		18.- / 27.-
Pickles de betteraves, toasts et gel aux airelles		
Ravioles de butternut, bouillon aux herbes fraîches et parmesan 		18.- / 25.-
Petits légumes de saison		
Filets de caille aux morilles et vin jaune		43.-
Légumes de saison, rösti de courgette et PDT		
Entrecôte de cerf grillée sauce grand veneur		48.-
Spaetzlis, choux rouge, crème de marrons, compotée d'airelles et poire pochée au vin blanc		
Civet de chevreuil au lard du Valais et champignons		44.-
Spaetzlis, crème de marrons, éclats de noisettes, compotée d'airelles et poire pochée au vin blanc		
Pavé de maigre, espuma de fenouil rôti à la sarriette		43.-
Cannelloni de courgette, ricotta, pignons de pin et polenta au citron noir		

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

LES MENUS TARTARES

Avec salade mixte en entrée

Tartare de dorade sauce ponzu Avocat, cébette, oignon rouge, sésame grillé et coriandre Pommes paille*	46.-
Tartare de Bœuf au foie gras maison Toasts et frites du terroir*	48.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir*	42.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir*	45.-
Tartare de Bœuf façon Thaï Chips de crevettes* et frites du terroir*	43.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir*	42.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche Parmesan et roquette Toasts et frites du terroir*	44.-



LES MENUS CLASSIQUES

Avec salade en entrée

Hamburger Suisse aux trois fromages Appenzeller, Gruyère et Vacherin, oignons confits Tomate, salade et Frites du terroir*	34.-
Filets de perches Beurre blanc citronné et pommes paille*	43.-
Cuisses de grenouilles en persillade Pommes paille*	41.-

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

Tiramisu au fruits rouges et coulis framboise

Biscuit et crème de coco montée

Crème brûlée

Vanille de Madagascar

Cœur coulant au chocolat

Glace vanille, chantilly* et amandes effilées

Iles flottantes

Crème anglaise et amandes effilées

Meringues avec double crème*

Café gourmand

Parfait mocca arrosé*

13.-

12.-

14.-

13.-

12.-

16.-

12.-



COUPES DE GLACES ARTISANALES

Glaces Des Alpes*

Coffee time

Boule de glace ou sorbet avec un expresso

7.-

Danemark

Glace vanille, sauce chocolat maison

14.-

Ice coffee

Glace café arrosée d'un expresso

14.-

L'Actuelle

Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé

14.-

Williamine

Sorbet poire et williamine

16.-

Valaisanne

Sorbet abricot et Abricotine

16.-

La Caribéen

Glace rhum raisin et Rhum Diplomatico

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, verveine

La boule : 4.30- Avec crème : 1.90.-

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

Provenance de nos produits

Suisse : Pain, bœuf et veau

UE : Cerf et chevreuil

Irlande : Filet de perches

France : Caille, faisan, maigre et canard

Atlantique Nord : Dorade

Indonésie : Grenouille

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.