




	Entrée / Plat
Salade mixte  Mélange de salade verte, carotte et betterave, pousses d'oignon et vinaigrette maison	8.-
Salade façon César, falafels aux légumes et crumble d'olives noires  Pickles, tomates cerise, parmesan, pousses d'oignon, carotte, betterave et graines de courges torrifiées	17.- / 26.-
Salade César au poulet croustillant Pickles, tomates cerise, parmesan, pousses d'oignon, carotte, betterave, croutons et graines de courges torrifiées	19.- / 28.-
Malakoff au gruyère corsé, 2 pièces ou 3 pièces  Saladine et pickles	14.- / 21.-
Crudo de Maigre au jus d'agrumes, soja, sésame et vinaigrette mangue-passion Radis daïkon mariné, pickles et wasabi	23.- / 38.-
Côte de Veau (350g) cuite basse température, jus corsé au romarin Frites du terroir *	57.-
Filet de canette rôti juste rosé, réduction de fruits rouges et miso Croustillant de PDT, aubergine au sésame et riz soufflé nappée de pesto et coulis poivron au gingembre	42.-
Filet de bar grillé, sauce vierge estivale, coulis de melon et pêche rôtis Cannelloni de courgette, ricotta, pignon de pin et tatin de tomates cerises au balsamique	44.-

LES MENUS TARTARES ET CEVICHE

Avec salade mixte en entrée



Ceviche de dorade au leche de tigre et maïs grillé Avocat, cébette, chips de patate douce et coriandre fraîche Pommes paille*	46.-
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*	33.-
Filets de perches Beurre blanc citronné et pommes paille*	42.-
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
Ou
Risotto du moment

*1 Boule de glace ou sorbet en dessert**

DESSERTS

Ananas rôti, moelleux coco et caramel au rhum Glace vanille et ganache chocolat blanc coco	14.-
Crème brûlée Vanille de Madagascar	12.-
Cœur coulant au chocolat Glace vanille, chantilly* et amandes effilées	14.-
Iles flottantes Crème anglaise et amandes effilées	13.-
Meringues avec double crème*	12.-
Café gourmand	16.-
Parfait mocca arrosé*	12.-



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.-
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