

ENTRÉES



Salade mixte

Mélange de salade verte, carotte et betterave,
Pousses d'oignon et vinaigrette maison

8.-

Saumon Confit aux notes d'agrumes

Petits pois et menthe en textures
Wasabi et tuile de nigelle

18.-

Médallions de foie gras infusés au vin de cassis

Chutney de poire avec graines de moutarde

24.-

Malakoff au gruyère corsé (2 pièces)

Pickles et saladine

14.-

Malakoff au gruyère corsé (3 pièces)

Pickles et saladine

19.-

Arancinis croustillants et tzatzíki

Piquillos, petits pois et parmesan
Crème mascarpone lime, menthe et concombre

14.-

PLATS

Omble Chevalier caramélisé sur peau

Chou kale en trois textures, lentilles vertes en risotto
Crémeux de carottes et légumes du marché

38.-

Médailillon de filet de Bœuf Grillé

Sauce Grand Veneur
Mille feuilles de pommes de terre aux notes de truffes
Légumes frais de saison

48.-

Suprême de pintade fondant grillé sur peau

Sauce suprême au beurre noisette et romarin
Crêpe vonnassienne et gratin de légumes à la polenta

38.-

Croustillant de ris veau aux morilles

Granola noix et noisettes
Carottes pourpres et rattes rôties
Légumes frais de saison

45.-

Risotto aux petits légumes de saison

34.-

LES MENUS TARTARES ET CEVICHE

Avec salade mixte en entrée



Tartare de Dorade, sésame, avocat et ponzu Cébette, lime et coriandre Toasts et pommes paille*	46.-
Tartare de bœuf au Foie gras Toasts et frites du terroir*	47.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir*	44.-
Tartare de Bœuf façon Thaï Chips de crevettes* et frites du terroir*	43.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir*	41.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche Parmesan et roquette Toasts et frites du terroir*	44.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir*	41.-

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*	43.-
Cuisses de grenouilles en persillade Pommes paille*	40.-

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**

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

DESSERTS

Mont Blanc en coque de meringue
Ganache mascarpone, marrons, coulis fruits rouges

Tatin Pomme caramélisée et noisettes
Praliné, éclats de noisettes et glace vanille

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*

14.-

14.-

12.-

14.-

13.-

12.-

16.-

12.-



COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes*

Coffee time 7.-
Boule de glace ou sorbet avec un espresso

Danemark 14.-
Glace vanille, sauce chocolat maison

Ice coffee 14.-
Glace café arrosée d'un espresso

L'Actuelle 14.-
Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé

Williamine 16.-
Sorbet poire et williamine

Valaisanne 16.-
Sorbet abricot et Abricotine

La Caribéen 16.-
Glace rhum raisin et Rhum Diplomatico

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

Pologne : Filets de perches « Mc Lean »

Suisse : Pain, Bœuf, Veau, Œuf Bio

France : Canard, Pintade

Atlantique Nord : Dorade

Indonésie : Grenouilles

Island : Omble chevalier

Ecosse : Saumon

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.