

	Entrée / Plat
Salade mixte  Mélange de salade verte, carotte et betterave, pousses d'oignon et vinaigrette maison	8.-
Salade, 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.-
Filet de maigre en crudo au jus d'agrumes, soja, sésame et vinaigrette mangue-passion Radis daikon mariné, pickles et wasabi	23.- / 38.-
Filet de bœuf, jus corsé au romarin Cromesquis au parmesan et poêlée de Chanterelles aux herbes fraîches	48.-
Suprême de poulet en basse température grillé sur peau, jus corsé en réduction au fruits rouges et miso Croustillant de PDT, aubergine au sésame et riz soufflé, pesto et coulis de piperade	36.-
Filet de bar grillé, espuma de fenouil rôti à la sarriette Cannelloni de courgette, ricotta, pignon de pin et Polenta au citron noir	44.-



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

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

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 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, Veau, Poulet

Irlande : Filet de perches

France : Poulet, Bar

Atlantique Nord : Dorade et Maigre

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.*