

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi : 9h00 à 18h00

Mardi au vendredi : 9h00 à 23h00

Samedi : 9h00 à 18h00

Dimanche : fermé

CUISINE OUVERTE :

Lundi au vendredi midi: 11h30 à 13h45 (Dernière commande)

Samedi midi : 11h30 à 14h15 (Dernière commande)

Mardi au vendredi soir : 18h00 à 21h30 (Dernière commande)

Si vous souhaitez réserver l'établissement pour une soirée privée,
n'hésitez pas à nous contacter.

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les
ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des
allergies ou des intolérances.*

Bon appétit.



LES ENTREES

SOUPE FROIDE DU MOMENT		CHF 6.00
<i>Cold soup of the day</i>		
SALADE VERTE   		CHF 5.00
<i>Green salad</i>		
SALADE DE CRUDITES   	½ CHF 9.50	CHF 15.00
<i>Crudités salad</i>		

LES SALADES

	Entrée	Plat
SALADE CAESAR		CHF 21.00
LAITUE ROMAINE, POULET GRILLE, PARMESAN, CROÛTON, SAUCE ITALIENNE OU CAESAR AVEC ANCHOIS		
<i>Romaine lettuce / chicken breast / shaved parmesan / croutons / italian or Caesar dressing</i>		
SUPPLEMENT ŒUF DUR :		CHF 1.50
<i>Extra boiled egg</i>		
SUPPLEMENT LARDON :		CHF 2.00
<i>Extra bacon</i>		
BRICK DE CHEVRE CHAUD AU MIEL 	CHF 16.00	CHF 21.00
SALADE, CAROTTE, BRICK DE CHEVRE AU MIEL, POMME & CERNEAU DE NOIX		
<i>Salad / carrot / brick with goat cheese & honey / apple / walnut halves</i>		
SALADE DE FOIE DE VOLAILLE  	CHF 15.00	CHF 20.00
SALADE, CAROTTE, FOIE DE VOLAILLE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, OIGNON ROUGE & LARDON		
<i>Salad / carrot / pan-fried chicken livers with raspberry vinegar / red onion / bacon</i>		
TABOULE AUX CREVETTES 		CHF 24.00
SEMOULE INFUSEE A LA MENTHE, TOMATE CERISE, CONCOMBRE, CAROTTE, POIVRON, RAISINS SECS, HERBES FRAÎCHES & CREVETTES SAUTEES		
<i>Mint semolina / sherry tomato / cucumber / carrot / bell pepper / raisins / fresh herbs / sautéed shrimps</i>		
LE MOZART BOWL 		CHF 28.00
RIZ BLANC, CAROTTE, CHOUX ROUGE, AVOCAT, MANGUE, SAUMON MARINE AU SOJA & SESAME, FEVE / GRAINES DE SESAME & VINAIGRETTE ASIATIQUE		
<i>Rice / carrot / red cabbage / avocado / mango / marinated salmon with soy sauce & sesam / beans / sesam seeds / asian dressing</i>		



sans gluten/gluten free



sans lactose/lactose free




végétarien/vegetarian

MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

2DL DE SIROP & 1 BOULE VANILLE OU CHOCOLAT INCLUS

PÂTE A LATOMATE  	CHF 12.00
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
NUGGETS DE POULET / FRITES 	CHF 12.00
<i>Chicken nuggets / french fries</i>	
PICCATA DE POULET SAUCE TOMATE / PÂTE	CHF 12.00
<i>Chicken piccata / pasta</i>	

LES VIANDES

LE BURGER DE VEAU	CHF 27.00
FRITES / SALADE VERTE	
<i>Steak haché de veau / tomate / Gruyère / compotée d'oignons / bacon / mayonnaise à la menthe, citron vert & basilic</i>	
<i>Veal hamburger / tomato / Gruyère cheese / onion confit / bacon / mint, basil & lime mayonnaise / french fries / salad</i>	
ROASTBEEF FROID  	CHF 28.00
SAUCE TARTARE / FRITES & SALADE VERTE	
<i>Cold roastbeef with tartare sauce / french fries / salad</i>	
TARTARE DE BŒUF COUPE AU COUTEAU 	120GR CHF 29.00
FRITES / PAIN GRILLE / SALADE VERTE	200GR CHF 39.00
<i>Beef tartare / toast / french fries / salad</i>	
VITELLO TONNATO SAUCE AU THON  	CHF 29.00
FRITES / SALADE VERTE	
<i>Cold veal with tuna sauce / french fries / salad</i>	

LES POISSONS & CRUSTACES

CEVICHE DE DAURADE PARFUME AU CITRON VERT  	CHF 26.00
& SES CRUDITES	
<i>Sea bream ceviche with citrus / crudités</i>	
FILETS DE PERCHE MEUNIERE	CHF 33.00
SAUCE TARTARE / FRITES & SALADE VERTE	
<i>« Meunière » perch filets / Tartare sauce / french fries / salad</i>	



sans gluten/gluten free



sans lactose/lactose free



végétarien/vegetarian

LES DESSERTS

TARTE DU JOUR <i>Tart of the day</i>	CHF 5.50
AFFOGATO GLACE VANILLE & EXPRESSO <i>Vanilla ice cream / espresso</i>	CHF 6.50
VERRINE DE FRAISES AU BASILIC, MENTHE & MARSALA   <i>Strawberries marinated with basil, mint & marsala</i>	CHF 9.00
MOUSSE AU CHOCOLAT  <i>Chocolate Mousse</i>	CHF 8.00
RAISINS A LA LIE / BOULE VANILLE <i>Raisins with lie liquor / scoop of vanilla</i>	CHF 9.50
CAFE GLACE GLACE CAFE, EXPRESSO & CHANTILLY <i>Moka ice cream / espresso / whipped cream</i>	CHF 10.00
CAFE OU THE GOURMAND <i>Espresso or coffee or tea served with a selection of 3 mini desserts</i>	CHF 11.00

LES GLACES, SORBETS & COUPES

I BOULE/ <i>1 scoop</i>	CHF 4.00
SUPPLEMENT CHANTILLY <i>Extra whipped cream</i>	CHF 1.00
GLACES : vanille, caramel beurre salé, café <i>Vanilla, salted butter caramel, moka</i>	
SORBETS  : chocolat, abricot du valais, mangue et citron <i>Chocolate, Apricot, mango, & lemon</i>	
COUPE COLONEL SORBET CITRON & VODKA <i>Lemon sorbet / vodka</i>	CHF 11.00
COUPE VALAISANNE SORBET ABRICOT & LIQUEUR D'ABRICOT <i>Apricot sorbet / apricot liquor</i>	CHF 11.00
COUPE LIMONCELLO SORBET CITRON & LIMONCELLO <i>Lemon sorbet / limoncello</i>	CHF 11.00

