

## LES ENTREES

SALADE VERTE   		CHF 5.00
<i>Green salad</i>		
SALADE DE CRUDITES   	½ CHF 9.50	CHF 15.00
<i>Crudités salad</i>		
SOUPE DE COURGE AUX MARRONS & GRAINES DE COURGE  		CHF 7.00
<i>Squash soup with chestnut &amp; squash seeds</i>		
TERRINE DE GIBIER		CHF 9.00
<i>Game terrine</i>		
CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS DES BOIS  		CHF 18.00
<i>Sautéed mushroom with garlic &amp; herbs</i>		

## LES SALADES

BRICK DE CHEVRE CHAUD AU MIEL 	½ CHF 16.00	CHF 21.00
SALADE, CAROTTE, BRICK DE CHEVRE AU MIEL, POMME & CERNEAU DE NOIX		
<i>Salad / carrot / brick with goat cheese &amp; honey / apple / walnut halves</i>		
SALADE DE FOIE DE VOLAILLE 	½ CHF 15.00	CHF 20.00
SALADE, CAROTTE, FOIE DE VOLAILLE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, OIGNON ROUGE & LARDON / PERSIL		
<i>Salad / carrot / pan-fried chicken livers with raspberry vinegar / red onion / bacon / parsley</i>		
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>		
SALADE NORDIQUE  		CHF 24.00
SALADE, SAUMON GRAVELAX, CREVETTES SAUTÉES, CONCOMBRE, CAROTTE & VINAIGRETTE MIEL/MOUTARDE		
<i>Salad / salmon cured / sautéed shrimps / cucumber / carrot / mustard &amp; honey dressing</i>		



sans gluten/gluten free



sans lactose/lactose free  
TVA 7.7% incluse dans nos prix



végétarien/vegetarian

## LES VEGETARIENS

---

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS   CHF 25.00  
RIZ BASMATI & SALADE  
*Sautéed mushrooms with garlic & herbs / basmati rice / salad*

RAVIOLI AUX BOLETS, AU BEURRE DE SAUGE & PARMESAN  CHF 26.00  
SALADE  
*Mushroom ravioli with sage butter & parmesan cheese / salad*

## LES VIANDES

---

TARTARE DE BŒUF COUPE AU COUTEAU  120GR CHF 29.00  
FRITES / PAIN GRILLE / SALADE VERTE 200GR CHF 39.00  
*Beef tartare / toast / french fries / salad*

LE BURGER DE VEAU CHF 27.00  
FRITES / SALADE VERTE  
*Steak haché de veau / tomate / Gruyère / compotée d'oignons / bacon / mayonnaise à la menthe, citron vert & basilic*  
*Veal hamburger / tomato / Gruyère cheese / onion confit / bacon / mint, basil & lime mayonnaise / french fries / salad*

ONGLET DE BOEUF A L'ECHALOTE 200gr  CHF 28.00  
POMMES GRENAILLES / LEGUME DU MOMENT / SALADE  
*Hanger steak with shallot sauce / french fries / vegetable / salad*

CIVET DE CERF FACON GRAND MERE CHF 28.00  
SPÄTZLI, MARRONS & CHOUX ROUGE  
*Old-fashioned deer stew / spätzli / chestnut / red cabbage*

RACK DE SANGLIER SAUCE GRAND-VENEUR CHF 36.00  
SPÄTZLI, CHOUX ROUGE, MARRONS, POMME, POIRE & CONFITURE D'AIRESSELLES  
*Wild boar rack with Grand-veneur sauce / spätzli / red cabbage / chestnut / apple / pear / cranberries jam*

## LES POISSONS & CRUSTACES

---


CREVETTES COCO / CURRY & CITRONNELLE  CHF 29.00  
RIZ BASMATI / LEGUME DU MOMENT & SALADE  
*Coconut shrimp curry with lemongrass / basmati rice / vegetable / salad*


FILETS DE PERCHE MEUNIERE CHF 33.00  
SAUCE TARTARE / FRITES / SALADE  
*« Meunière » perch fillets / Tartare sauce / french fries / salad*

## MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

---

2DL DE SIROP & 1 BOULE VANILLE OU CHOCOLAT INCLUS

PÂTE A LA TOMATE   CHF 12.00  
*Pasta with tomato sauce*

NUGGETS DE POULET / FRITES  CHF 12.00  
*Chicken nuggets / french fries*

PICCATA DE POULET / PÂTE SAUCE TOMATE CHF 12.00  
*Chicken piccata / pasta with tomato sauce*



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
VERMICELLE CHANTILLY <i>Chestnut vermicelli / whipped cream</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
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE & ÉPICES / BOULE VANILLE  <i>Poached pear with red wine &amp; spices / scoop of vanilla</i>	CHF 9.50
CAFE OU THE GOURMAND <i>Espresso or coffee or tea served with a selection of 3 mini desserts</i>	CHF 11.00
COUPE MONT BLANC Crème de marron au kirsch, meringue & crème double <i>Chestnut puree with kirsch / meringue Swiss / double cream</i>	CHF 12.00

## LES GLACES, SORBETS & COUPES

---

I BOULE/ I scoop	CHF 4.00
SUPP CHANTILLY	CHF 1.00
GLACES : vanille, caramel beurre salé, café <i>Vanilla, salted butter caramel, moka</i>	
SORBETS  : chocolat, abricot du valais, mangue, 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 WILLIAMINE SORBET POIRE & LIQUEUR DE POIRE <i>Pear sorbet / pear liquor</i>	CHF 11.00

---



sans gluten/gluten free



sans lactose/lactose free



végétarien/vegetarian