

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi : 9h00 à 18h00

Mardi au vendredi : 9h00 à 23h00

Samedi : 9h00 à 18h00

Dimanche : fermé

CUISINE OUVERTE :

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

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

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

Provenance :

Poulet : Hongrie

Bœuf & veau : suisse

Saumon : norvège

Crevettes : vietnam

Perches : pologne

Bon appétit.



sans gluten/gluten free



sans lactose/lactose free

TVA 7.7% incluse dans nos prix



végétarien/vegetarian

LES ENTREES

SOUPE DU MOMENT <i>Soup of the day</i>		CHF 7.00
SALADE VERTE    <i>Green salad</i>		CHF 6.00
SALADE DE CRUDITES    <i>Crudités salad</i>	½ CHF 9.50	CHF 15.00
SAUMON GRAVELAX   VINAIGRETTE MIEL/MOUTARDE & SALADE <i>Cured salmon / salad / honey & mustard dressing</i>		CHF 15.00

LES SALADES

	½ portion	Plat
BRICK DE CHEVRE CHAUD AU MIEL  SALADE, CAROTTE, BRICK DE CHEVRE AU MIEL & NOIX, FIGUES <i>Salad / carrot / brick with goat cheese, walnuts & honey / figs</i>	½ CHF 16.00	CHF 21.00
SALADE DE FOIE DE VOLAILLE  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>	½ CHF 16.00	CHF 21.00
SALADE CAESAR 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>		CHF 21.00
SUPPLEMENT ŒUF DUR : <i>Extra boiled egg</i>		CHF 1.50
SUPPLEMENT LARDON : <i>Extra bacon</i>		CHF 2.00
MOZART BOWL   QUINOA, SAUMON CRU MARINÉ AU SOJA, AVOCAT, EDAMAME, CHOUX ROUGE, CHOUX BLANC MARINÉ AU VINAIGRE DE RIZ, ANANAS, GRAINES DE SÉSAME & VINAIGRETTE ASIATIQUE <i>Quinoa / raw salmon marinated with soy sauce / avocado / green beans / red cabbage / cabbage marinated with rice vinegar / pineapple / sesam seeds / asian dressing</i>		CHF 29.00
MOZART BOWL AU POULET   <i>Chicken bowl</i>		CHF 27.00
SALADE VIVALDI  QUINOA, CREVETTES SAUTÉES, COLESLAW, CELERI RAVE, CONCOMBRE, TOMATE CERISE, SALADE, VINAIGRETTE ITALIENNE <i>Quinoa / sautéed shrimps / coleslaw / celeriac / cucumber / cherry tomato / salad / italian dressing</i>		CHF 26.00
SALADE CHOPIN   FALAFELS, SEMOULE, TOMATE CERISE, CONCOMBRE, ORANGE & VINAIGRETTE ITALIENNE <i>Falafel / semola / cherry tomato / cucumber / orange / italian dressing</i>		CHF 25.00



sans gluten/gluten free



sans lactose/lactose free



végétarien/vegetarian

LES SUGGESTIONS DU CHEF

LÉGUMES SAUTÉS A L'ASIATIQUE  	CHF 22.00
QUINOA <i>Vegetable with asian sauce & quinoa stir fry</i>	
PÂTE FRAÎCHE DU MOMENT SUR ARDOISE	CHF 25.00
SALADE <i>Pasta of the day / salad</i>	
TARTARE DE BŒUF COUPE AU COUTEAU 	120GR CHF 29.00 200GR CHF 39.00
POMMES FRITES / PAIN GRILLE / SALADE <i>Beef tartare / toast / french fries / salad</i>	
LE BURGER DE VEAU	CHF 27.00
COLESLAW <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 / coleslaw</i>	
PORTION DE FRITES / french fries	CHF 2.50.-
ROASTBEEF SAUCE TARTARE  	CHF 29.00
FRITES / SALADE <i>Cold roastbeef / tartare sauce / french fries / salad</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF 200gr 	CHF33.00
POMMES FRITES / LEGUME DU MOMENT <i>Rib steak with green pepper sauce / french fries / vegetable</i>	
SAUCE POIVRE VERT	SUPP CHF 4.00
SAUCE MORILLES	SUPP CHF 7.00
TARTARE DE SAUMON FRAIS, AVOCAT & FRAMBOISE 	CHF 31.00
SALADE MÊLÉE, PAIN GRILLÉ <i>Fresh salmon, avocado & raspberry tartare / grilled bread / mixed salad</i>	
FILETS DE PERCHE MEUNIERE	CHF 34.00
SAUCE TARTARE / FRITES / SALADE <i>« Meunière » perch filets / Tartare sauce / french fries / salad</i>	

MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

2DL DE SIROP & 1 BOULE VANILLE OU CHOCOLAT INCLUS	
PÂTE AU BEURRE & PARMESAN 	CHF 12.00
<i>Pasta with butter & parmesan cheese</i>	
NUGGETS DE POULET / FRITES 	CHF 12.00
<i>Chicken nuggets / french fries</i>	
SAUCISSE / FRITES	CHF 12.00
<i>Sausage / french fries</i>	



sans gluten/gluten free



sans lactose/lactose free



végétarien/vegetarian

LES DESSERTS

TARTE DU JOUR <i>Tart of the day</i>	CHF 6.00
AFFOGATO GLACE VANILLE & EXPRESSO <i>Vanilla ice cream / espresso</i>	CHF 6.50
TARTELETTE AU FRUIT DE SAISON CREME PATISSIERE & FRUIT FRAIS <i>Fresh fruit tartlet</i>	CHF 8.00
MOUSSE AU CHOCOLAT & CHANTILLY  <i>Chocolate Mousse & whipped cream</i>	CHF 9.00
RAISINS A LA LIE / BOULE VANILLE <i>Dried grapes 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, pistache <i>Vanilla, salted butter caramel, moka, pistachio</i>	
SORBETS  : chocolat, abricot du valais, poire et citron <i>Chocolate, Apricot, pear, & 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

