






## LES ENTREES

---

SOUPE DU MOMENT <i>Soup of the day</i>		CHF 6.00
SALADE VERTE   		CHF 5.00
SALADE DE CRUDITES   		CHF 9.50

## LES SALADES

---

	½ portion	Plat
SALADE CAESAR AU POULET GRILLE Laitue romaine, poulet grillé, grana padano & croûton sauce italienne ou Caesar avec anchois <i>Romaine lettuce / chicken breast / shaved parmesan / crouton / italian or Caesar dressing</i>	CHF 15.00	CHF 19.00
CROSTINI DE CHEVRE CHAUD AU MIEL 	CHF 16.00	CHF 20.00
Salade, carotte, chèvre chaud au miel sur pain grillé, pomme & cerneaux de noix <i>Salad / carrot / goat cheese on grilled bread with honey / apple / walnut halves</i>		
SALADE DE FOIE DE VOLAILLE  	CHF 16.00	CHF 20.00
Salade, carotte, oignon rouge, foie de volaille au vinaigre de framboise & lardon <i>Salad / carrot / red onion / pan-fried chicken livers with raspberry vinegar / bacon</i>		
SALADE MOZART  		CHF 24.00
Salade, quinoa, saumon frais mariné au soja & sésame, courgette grillée, tomate séchée, radis, vinaigrette italienne <i>Salad / quinoa / marinated fresh salmon with soya &amp; seed / grilled zucchini / sun-dried tomato / radish / italian dressing</i>		






## LES SPECIALITES AU FROMAGE

---


CROÛTE AU FROMAGE 		CHF 18.00
<i>Swiss cheese «croûte»</i>		
CROÛTE JAMBON, FROMAGE & ŒUF		CHF 21.00
<i>Swiss cheese «croûte» / ham, / egg</i>		
SALADE DE MALAKOFF 	½ CHF 17.00	CHF 25.00
Salade, carotte, Malakoff, échalote, croûton & sauce italienne <i>Salad / carrot / fried ball of cheese / shallots / crouton / italian dressing</i>		

## MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

---

2DL DE SIROP & 1 BOULE VANILLE OU CHOCOLAT INCLUS		
PÂTE A LA TOMATE  		CHF 12.00
<i>Pasta with tomato sauce</i>		
NUGGETS DE POULET / FRITES 		CHF 12.00
<i>Chicken nuggets / french fries</i>		
STEAK HACHE / FRITES  		CHF 12.00
<i>Hamburger steak / french fries</i>		

 sans gluten/gluten free

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

 végétarien/vegetarian

## LES PÂTES

---

<b>FARFALLE A LA PUTTANESCA</b>  SAUCE TOMATE, OLIVE, CÂPRE, ANCHOIS, AIL & BASILIC <i>Tomato sauce, olive, caper, anchovy, garlic &amp; basil</i>	CHF 19.00
<b>FARFALLE A LA CARBONARA</b> CREME, LARDON, JAUNE D'ŒUF & PARMESAN <i>Cream, bacon, egg yolk, parmesan cheese</i>	CHF 21.00
<b>RAVIOLI AUX BOLETS &amp; SA CREME CITRONNEE</b>  SALADE <i>Mushroom ravioli with creamy lemon sauce / salad</i>	CHF 24.00

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

---

<b>RAGOÛT DE PORC A LA MOUTARDE &amp; CREME ACIDULEE</b> POMMES PERSILLEES / LEGUME DU MOMENT / SALADE <i>Pork stew with mustard &amp; sour cream / potatoes with parsley / vegetable / salad</i>	CHF 27.00
<b>TARTARE DE BŒUF COUPE AU COUTEAU</b>  FRITES / TOAST / SALADE <i>Beef tartare / toast / french fries / salad</i>	Petite portion CHF 28.00 Grande portion CHF 39.00
<b>LE BURGER DE VEAU</b> <i>Steak haché de veau / tomate / fromage / compotée d'oignons / bacon / mayonnaise à la menthe, citron vert &amp; basilic / frites / salade</i> <i>Veal hamburger / tomato / cheese / onion confit / bacon / mint, basil &amp; lime mayonnaise / french fries</i>	CHF 25.00
<b>BAVETTE A L'ECHALOTE 200gr</b>  FRITES / LEGUME DU MOMENT / SALADE <i>Flank steak with shallot sauce / french fries / vegetable / salad</i>	CHF 28.00
<b>POT-AU-FEU TRADITIONELLE &amp; SON OS A MOELLE</b>   POMME DE TERRE, POIREAU, CAROTTE, NAVET, CELERI, BŒUF, OS A MOELLE / SALADE <i>Beef stew with marrowbone / potato / leek / carrot / turnip / celery / salad</i>	CHF 27.00
<b>CHOUCROUTE GARNIE</b>   LARD SALE / CARRE DE POC / SAUCISSE DE VIENNE/ SAUCISSON VAUDOIS/ LARD FUME/ SALADE <i>Sauerkraut</i>	CHF 26.00
<b>TARTARE DE SAUMON FRAIS AUX BAIES ROSE</b>  SALADE DE CONCOMBRE / TOAST <i>Fresh salmon tartare with pink peppercorns / cucumber salad / toast</i>	CHF 29.00
<b>FILETS DE PERCHE MEUNIERE</b> SAUCE TARTARE / FRITES / SALADE <i>« Meunière » perch filets / Tartare sauce / french fries / salad</i>	CHF 32.00



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
MOUSSE AU CHOCOLAT  <i>Chocolate mousse</i>	CHF 8.00
RAISINS A LA LIE / BOULE VANILLE  <i>Dried grapes with lie liquor / 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 10.00

## LES GLACES & SORBETS

---

I BOULE/ I scoop	CHF 3.90
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>	

## LES SORBETS ARROSES

---

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



sans gluten/gluten free



sans lactose/lactose free



végétarien/vegetarian