

LES CLASSIQUES

Entrées - Starters

Salade de jeunes pousses et légumes croquants, graines torrifiées, vinaigrette maison
Green baby leaf salad with crisp vegetables, roasted seeds, home-made vinaigrette
18

Salade de roquette et quinoa, avocat, pickles de légumes et amandes grillées
Arugula and quinoa salad, avocado, vegetable pickles and roasted almonds
22

Tartare de saumon aux saveurs exotiques, œufs de poisson et chips de pain
Salmon tartar with exotic flavors, fish roe and bread crisps
26

Assiette de charcuteries du Valais et régions voisines, pain de seigle et condiments
Cold cuts from Valais and neighbouring regions rye bread and condiments
26

Terrine de foie gras de canard maison, gel de vin chaud,
chutney de figues au Porto, pain d'épices
Homemade terrine of duck foie gras, mulled wine gel, fig and Port chutney, gingerbread
30

Carpaccio de bœuf truffé, copeaux de vieux Parmesan et roquette
Truffled beef carpaccio, shavings of aged Parmesan and arugula
26

Potages - Soups

Soupe à l'oignon et toast de pain grillé au Gruyère suisse
Onion soup and toast topped with Swiss Gruyère
22

Velouté de courge, noisettes et châtaignes caramélisées, toast de baguette
Squash velouté, caramelized hazelnuts and chestnuts, toasted baguette
22

Plats - Main Courses

Un accompagnement au choix est inclus - Your choice of one side dish is included

Spaghetti, sauce tomate ou sauce Bolognese
Spaghetti, tomato sauce or Bolognese sauce
24

Tagliatelle aux champignons des bois et pôlée de chanterelles
Tagliatelle with wild mushrooms and sauteed chanterelles
28

Gnocchi frais accompagnés d'un pesto de cresson et vieux Parmesan
Fresh gnocchi with cress pesto and aged Parmesan cheese
28

Risotto à la courge butternut, saveur d'orange et chips de viande séchée AOP du Valais
Butternut squash risotto, flavoured with orange, and dried meat chips AOP from Valais
30

Suprême de poulet farci à la tomate et Mozzarella, jus au thym
Chicken breast stuffed with tomato and mozzarella, thyme jus
34

Daurade grillée, beurre aux échalottes
Grilled sea bream, shallot butter
36

Côte de veau suisse, légère panure de Panko, roquette et tomates cerise
Swiss veal chop, light Panko breadcrumb coating, arugula and cherry tomatoes
52

Filet de bœuf suisse, jus au thym des montagnes
Swiss beef tenderloin, mountain thyme jus
48

Accompagnements - Side Dishes

Frites - Croquettes de rösti - Riz blanc - Tagliatelle
Poêlée de champignons du moment - Salade de mesclun
French fries - Rösti croquettes - White rice - Tagliatelle
Sauteed seasonal mushrooms - Mixed green salad
8

Provenance des viandes et poissons :

Bœuf et volaille : Suisse et France. Bœuf Wagyu : Japon. Thon : Atlantique Nord.
Cabillaud : Pacifique Nord. Saumon : Écosse.
Loup de mer : Grèce. Perche : Irlande. Sériole : Australie. Anguille : Japon.

Origin of meat and fish:

Beef and poultry: Switzerland and France. Wagyu Beef: Japan. Tuna: North Atlantic.
Black Cod: North Pacific. Salmon: Scotland.
Seabass: Greece. Perch: Ireland. Yellowtail Amberjack: Australia. Eel: Japan.

Tous nos prix sont en CHF, TVA et service inclus.
All prices are in CHF, VAT and service included.