

## LES ENTRÉES

*Nous vous invitons à commander plusieurs entrées par personne et à les partager*

*We invite you to order several starter per person and to share them*

Gravlax de saumon maison, sauce à l'aneth, betteraves tricolores, crème brûlée au gingembre 15.-  
Homemade salmon gravlax, dill sauce, beetroots, ginger crème brûlée



Carpaccio de bœuf, pousses d'épinards, ricotta sicilienne salée, dressing à la truffe 15.-  
Beef carpaccio, baby spinach, Sicilian ricotta cheese, truffle dressing



Noix de saint jacques au curry, lentilles infusées à l'anis, beignets de légumes 17.-  
Scallops with curry, anise infused lentils, vegetables donuts



Raviole au charbon végétal garnie aux noix et au fromage de chèvre, pesto de basilic 15.-  
Goat cheese and walnut stuffed black raviolo, basil pesto



## LES PLATS

Tournedos au speck italien, jus corsé au vin rouge, lissé de topinambour, blettes 44.-  
Beef tournedos with italian speck, red wine sauce, sunroot puree, swiss chard



Magret de canard à la bière, tombée de légumes oubliés, lissé de choux fleur jaune 40.-  
Duck magret with beer sauce, vegetable, cauliflower puree



Dos de cabillaud croustillant aux agrumes, sauce façon bouillabaisse, brocolis, tomates cerises 34.-  
Cod fillet with citrus crust, bouillabaisse sauce, broccoli, slow roasted cherry tomatoes



Filets de perche, sauce tartare, frites et salade 35.-  
Perch fillets, tartare sauce, fries and salad



## LES INCONTOURNABLES

Cheeseburger ou Vegeburger du chef, frites, saladine 33.-  
Bœuf haché, roquette, tomate grappe, scamorza fumé, sauce cocktail, oignons rouges  
The chef's cheeseburger or Vegeburger, French fries, salad  
Beef, arugula salad, tomatoes, smoked scamorza cheese, cocktail sauce, red onions



Salade Caesar au poulet ou saumon 24.-  
Salade romaine, poulet, anchois, tomates, concombre, maïs, parmesan, croutons, lard  
Chicken or smoked salmon Caesar salad  
Romaine salad, anchovies, tomato, cucumber, corn, parmesan cheese, croutons and bacon



Osso bucco de veau à la milanaise, gremolata et risotto au safran 42.-  
Milanese veal ossobucco, gremolata, saffron risotto



Tartare de bœuf, frites, saladine 33.-  
Beef tartare, French fries, salad



Palette végétarienne : 26.-  
Flan à la trévis et ricotta, velouté de courge, milanaise d'aubergine panée aux bolets  
Vegetarian plate:  
Treviso and ricotta flan, pumpkin soup, breaded eggplant with bolete mushrooms



## LES GARNITURES

Frites French fries	5.-	Pomme de terre vapeur Steamed potatoes	4.-	Pommes de terre rôties Roasted potatoes	4.-
Saladine Salad	4.-	Riz pilaf Pilaf rice	4.-	Légumes du jour Vegetables of the day	5.-

## LES DESSERTS

---

Tiramisu au marrons 9.-

Chestnut tiramisu



Nougat glacé, éclats de noisettes et sauce chocolat 9.-

Nougat ice cream, crushed hazelnuts, chocolate sauce



Strudel de pommes du valais, sauce vanille, chantilly 12.-

Apple strudel, vanilla sauce, whipped cream



Fondant au chocolat et boule de glace vanille 10.-

Chocolate cake, vanilla ice cream



Crème brûlée du chef 9.-

Chef's "crème brulee"



Café gourmand 10.-

Gourmet coffee



Provenances :

Poulet, Veau, Bœuf(burger) : Suisse ; Bœuf (Tournedos) : Argentine ; Canard : France,  
Saint jacques : Japon (élevage) ; Saumon : Norvège, élevage ; Perche : Estonie, élevage ; Cabillaud : Norvège, filet

Origins:

Chicken, Beef burger, Veal: Switzerland; Beef filet: Argentina; Duck: France,  
Scallops: Japan; Salmon: Norway; Perch: Estonia; Cod : Norway