

N O S E N T R É E S

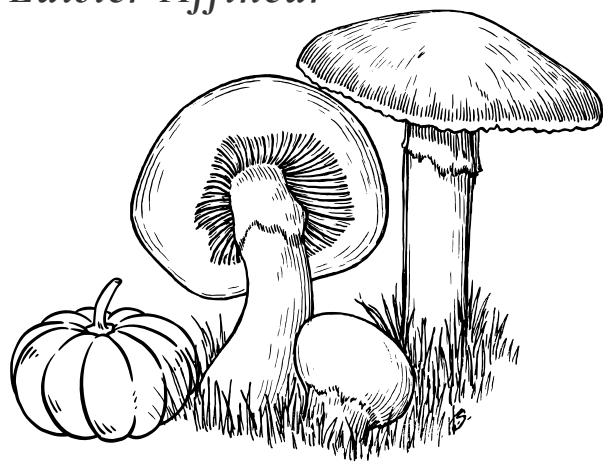
<i>Salade verte</i>	5,50.- / 9.-
<i>Salade mêlée</i>	8.- / 13.-
<i>Salade thaï avec brochette de poulet teriyaki</i>	19.-
<i>Foie-gras de canard mi-cuit cœur de figues et pain d'épices</i>	22.-
<i>Morilles fraîches à la crème, toasts aux jaunes d'oeufs confits</i>	21.-

N O T R E C O I N T R A D I T I O N N E L

<i>Fondue nature*</i>	29.-
<i>Fondue à la tomate avec pommes de terre*</i>	31.-
<i>Assiette valaisanne</i>	18.-/28.-
<i>Assiette de viande séchée</i>	19.- / 29.-

*Dès 2 personnes

Sélection de fromage affinés par Luisier Affineur





NOS VIANDES ET GRILLADES

*Tartare de bœuf, frites, toasts
et salade mêlée* 33.-

*Tartare de bœuf à l'italienne, frites,
toasts et salade mêlée* 35.-

Filet de bœuf 45.-

RibEye Rioblack Argentin 35.-

Araignée de porc 29.-

NOTRE PLAT MIJOTÉ

*Navarin d'agneau printanier,
légumes de saison* 36.-

NOTRE POISSON

Panier vapeur (poissons selon arrivage) 33.-

Accompagnements: assortiment de légumes,
frites ou écrasé de pommes de terre

Beurre Café de Paris ou sauce aux bolets

N O S P Â T E S F R A Î C H E S

*Raviolis à l'ail des ours, cèpes
et jambon cru* 28.-

Spaghetti alla carbonara 25.-

P O U R L E S V E G A N S

Curry de légumes, falafels et tempeh 30.-

*Salade thaï avec
falafels et tempeh* 19.- / 27.-

Sur demande notre personnel se fera un plaisir de vous informer de la présence éventuelle d'allergènes, merci de nous informer de toutes intolérances ou allergies alimentaires lors de votre commande.

N O S D E S S E R T S

Assortiment de fromages Luisier Affineur 15.-

Crème brûlée classique à la vanille 10.-

*Mi-cuit au chocolat
avec boule de glace vanille
(cuisson: 12 minutes)* 13.-

Nougat glacé 14.-

Boule de glace au choix 3,50.-

Alain Ducasse

“C`est une histoire d'amour la cuisine, il faut
tomber amoureux des produits et puis des gens
qui le font.”

ORIGINES:

Foie-gras: France

Boeuf: Suisse ou Argentine

Agneau: Suisse

Sole: France

Poissons: selon arrivage

