

Menu La Seya

Entrées

Salade verte | 5.50 / 9

Salade mêlée | 8 / 13

Carpaccio de boeuf, pesto
et parmesan | 24

Saumon Gravlax, tartare de fruits | 18

Gambas en tempura | 20

Vol-au-vent aux champignons et
burratina | 21

Pâtes

Tagliatelles aux fruits de mer | 28

Penne au foie gras truffées | 25

Poissons

Filet de bar, crème à l'oseille | 32

Truite entière grillées thym / citron et
amandes | 36

Mijotés

Souris d'agneau, orange et épices | 39

Caille farcie, foie gras et pistaches | 36

Végan

Biryani végétarien | 28

Coin Traditionnel

Fondue nature - Min. 2 pers. | 29 pers

Fondue à la tomate ou aux oignons confits -
Min. 2 pers | 31 pers

Assiette valaisanne | 18 / 28

Assiette de viande séchée | 19 / 29

Viandes

Tartare de bœuf recette originale | 33

Tartare des Muverans | 33

RibEye Rioblack argentin | 38

Filet de boeuf | 47

Accompagnements: Frites ou écrasé de pommes de
terre ou riz et légumes
Sauce au choix: Poivre ou Beurre Café de Paris
Sauce aux morilles | 5

Desserts

Tiramisu | 13

Boule de glace au choix | 3,50

Crumble fraises / rhubarbe avec glace
vanille | 14

Crèmeux au chocolat, chantilly et crème
anglaise | 14

Assiette de fromages affinés | 15

Notre équipe est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes.
Merci de nous signaler toute intolérance ou allergie alimentaire lors de votre commande.
Tous nos plats sont faits maison et préparés à la minute, ce qui peut entraîner un léger temps
d'attente.

Merci pour votre compréhension.
Tous nos prix sont indiqués en Francs Suisses ♥