

## Nos entrées

---

Salade verte	6.-
Salade mêlée	9.-
L'escalope de foie gras poêlé déposée sur un tartare d'asperges du Valais parfumé à l'ail des ours	24.-
Le carpaccio de St-Jacques aux fruits de la passion, baies roses de Madagascar et zeste de citron vert	25.-
L'os à la moelle comme à l'ancienne	19.-
Les grenouilles à la provençale	24.- / 36.-

## Nos asperges du Valais

---

Les asperges nature	18.- / 22.-
Les asperges et jambon cru	24.- / 29.-

Nos asperges sont servies avec trois sauces à choix (mayonnaise, vinaigrette ou mousseline)



## Nos desserts maison

---

Le moelleux au chocolat, boule de glace	14.-
Le cheesecake à la mangue	14.-
Les churros maison accompagnés d'une sauce au Toblerone	12.-
Le tout poire, création autour d'un des fruits phare de notre région	15.-

## Nos desserts glacés

---

Coupe Danemark (vanille, chocolat chaud maison et chantilly)	11.-
Coupe caramel (caramel, vanille, sauce caramel et chantilly)	11.-
Café glacé	11.-
Le Colonel (sorbet citron arrosé de vodka)	11.-
Le Valaisan (sorbet abricot arrosé d'abricotine)	11.-
Orange sanguine (sorbet orange sanguine arrosé de rhum blanc)	11.-

## Glaces et sorbets

---

vanille / café / caramel / chocolat blanc	
citron / orange sanguine / abricot	
Boule de glace ou sorbet	4.-
Une boule arrosée de l'alcool de votre choix	6,50
Supplément chantilly	2,50

## Nos pâtes et risotto

---

- Les raviolis farcis aux asperges et citron,  
tomates séchées et roquette 25.-
- Les tagliatelles al carbonara au lard de  
Colonnata et son oeuf parfait 26.-
- Le risotto Carnaroli aux petits légumes et  
gambas à l'ail et persil 38.-

## Nos poissons

---

- Les filets de perche du Lac  
façon meunière 34.-
- La cassolette de saumon et cabillaud sauce  
aux chanterelles 36.-

*Nos poissons sont servis avec  
des légumes de saison et garniture à choix*

## Nos viandes

---

- Le tartare de boeuf à la Valaisanne  
(fromage d'alpage, noix et chanterelles)  
Servi avec une petite salade verte, des frites ou  
toasts
- |       |      |
|-------|------|
| 120 g | 26.- |
| 180 g | 34.- |
- L'onglet de boeuf à l'échalote 34.-
- La poêlée de ris de veau aux  
asperges du Valais et morilles 38.-
- L'escalopine de veau et sa réduction au citron  
vert 39.-
- Le burger de poulpe grillé à la méditerranéenne  
et sa sauce chimichurri 26.-
- Le canard de Challans en deux façons 42.-  
(magret rôti, déglacé au poivre de Séchuan et en confit  
comme un parmentier)

## Notre menu du moment

---

L'amuse bouche du moment

\*\*\*

Le carpaccio de St-Jacques aux fruits de la  
passion, baies roses de Madagascar et zeste de  
citron vert

\*\*\*

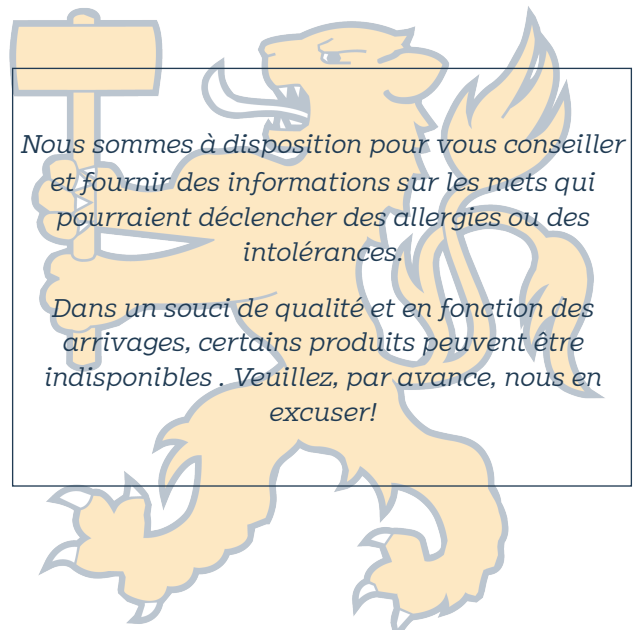
Le magret de canette de Challans sur une  
réduction au poivre de Séchuan

Garniture de saison

\*\*\*

Le tout poire, création autour d'un des fruits  
phare de notre région

78.-



*Nous sommes à disposition pour vous conseiller  
et fournir des informations sur les mets qui  
pourraient déclencher des allergies ou des  
intolérances.*

*Dans un souci de qualité et en fonction des  
arrivages, certains produits peuvent être  
indisponibles. Veuillez, par avance, nous en  
excuser!*

La plupart de nos plats à 1/2 prix pour les  
enfants jusqu'à 12 ans.

Code wifi  
0277222130

