






LES ENTRÉES

Salade verte fraîche du jour     8.-

Salade mêlée      9.-






Salade de carotte, radis, chou rouge, concombre, céleri et tomate

Velouté de potimarron, espuma fromage (VS), ciboulette
et graines de courge torréfiées au paprika doux.    11.-




Carpaccio de bœuf aux bolets, grana padano
et pickles de carottes   22.-




LES PLATS

Saveurs de la mer

Pavé de saumon et sa sauce crème épinard et citron vert, 34.-
pommes de terre gratinées, mousse de brocoli
et petits de légumes de saison     

Saveurs de la terre











Entrecôte de bœuf Suisse (200g), mousse de brocoli, 45.-
petits légumes de saison et pomme de terre façon country   
Sauce au choix :
Sauce morilles, trois poivres ou beurre café de Paris

Souris d'agneau, sauce au thym, purée de pomme de terre 39.-
et petit légumes de saison   

VÉGÉTARIENS ET PÂTES

Risotto safrané aux bolets  	24.-
Penne sauce aux choix   	18.-
Sauce tomate, bolognaise ou pesto	










PETITS GASTRONOMES

Penne sauce aux choix   	13.-
Sauce tomate, bolognaise ou pesto	
Steak haché de bœuf, pomme de terre frites et carottes  	17.-
Chicken nuggets, pommes de terre frites et carottes   	16.-
Portion de pommes de terre frites  	6.-

LES DESSERTS MAISON

Flan au caramel beurre salé  	9.-
Tiramisu au café   	11.-
Sabayon glacé à l'abricotine  	11.-
Tarte aux fruits du jour    Servie avec crème chantilly	6.-
Meringues maison, crème double   Faites maison avec crème double de Moléson	7.-
Meringues maison glacées    Faites maison avec crème chantilly, glace fraise et vanille	9.-
Salade de Fruits frais	8.50
Assiette de fromages	12.-

GLACES ET COUPES

Glaces    Vanille, fraise, café, stracciatella, caramel et chocolat	3.50
Sorbets Abricot, citron et framboise	3.50
Supplément crème	2.-
Coupe Danemark    Glace vanille, chocolat fondu et chantilly	10.50
Coupe Alice    Glace vanille, caramel avec sauce caramel et chantilly	10.50
Le Valaisan Sorbet abricot arrosé d'eau de vie d'abricot	12.-

ORIGINE DES DENRÉES

Bœuf : Suisse

Agneau : République d'Irlande

Canard : France

Porc : Suisse

Viande séchée, Jambon cru, Lard sec, saucisse sèche : Valais

Perche : Valais

Saumon : Suisse ou Ecosse selon arrivage

LÉGENDES ALLERGÈNES

