



Les prix indiqués s'entendent en francs suisses
TVA 7,7% incluse

LES ENTRÉES

Salade fraîcheur/ Frischer Salat 20.-

Mesclun, jeunes pousses d'épinards, endive, noix, sommité de brocoli, dés de Gruyère
Vinaigrette à l'échalote confite

Junger Spinat, Endivien, Walnüsse, Brokkoli und Gruyerwürfel

Tartare de bœuf/ Rindertartare 28.-

Coupé au couteau (170g), condiments traditionnels, pain de campagne toasté

Mit dem Messer geschnitten, traditionelle Condimente, getoastetes Bauernbrot Plat 55.-

Salade Caesar 19.-

Salade romaine, œuf dur, volaille, croutons dorés, anchois, sauce Caesar

Hartgekochtes Ei, Hähnchen, goldene Croutons, Sardellen und Cäsarsauce

Tataki 28.-

Thon rouge mariné 24h, sauce tozasu, chips d'ail, coriandre et cébette

Roter Thunfisch 24h mariniert, Tozasu Sauce, Knoblauchchips, Koriander und Frühlingzwiebeln

Caille/ Wachtel 28.-

Marinée puis laquée, salade de chou rouge, mâche, poireaux frit

Mariniert dann gebraten, Rotkohlsalat, Feldsalat und frittiertem Lauch

Chou/pomme de terre /Kartoffel-Kohlsuppe 10.-

Soupe de terroir au chou et pomme de terre, émulsion de lard

Mit Speckemulsion

Tom Gha Kai 11.-

Soupe Thaïlandaise à base de curry, lait de coco et volaille

Thailändische Suppe auf Currybasis mit Kokusmilch und Hähnchen

LES PLATS

Saveurs de la mer

Le cabillaud / Kabeljau 35.-
Pavé (200g) cuit vapeur, déclinaison de panais : Purée, rôti, poché
Gedünstet, Pastinakendeklaration : pürriert, gebraten, poschiert
Sauce miel/miso

Le poulpe / Tintenfisch 32.-
Grillé, pomme de terre à l'huile d'olive, persillade et paprika doux
Gebraten, mit Kartoffeln in Olivenöl, persillade und Paprika

Saveurs de la terre

Volaille / Geflügel 36.-
Cuisse de volaille jaune comme un cordon bleu, petits légumes du moment, jus au thym
Hähnchenschenkel auf Cordon bleu art, Saisongemüse und Thymianjus

L'entrecôte 49.-
Pièce de boucher (300g), pomme de terre fondante, navets glacés, ail confit
Metzgerstück (300gr), weiche Kartoffeln, geeiste Radieschen und Knoblauchconfit
Sauce au choix : Sauce poivre, Béarnaise ou champignon

L'agneau / Lamm 43.-
Carré de quatre côtes rôti, déclinaison de chou-fleur, pomme purée, jus simple
Gebratene Rippchen, Blumenkohl declinaison, Kartoffelpurée und Bratensaft

Le burger 29.-
Pain à burger, steak haché, raclette de Nendaz, salade, tomate, oignon confit, cornichon
sauce burger maison
Burgerbrötchen, Steak Haché, Raclettekäse aus Nendaz, Salat, Tomaten, Essiggurken, Zwiebelconfit

Supplément : frite, riz nature, pâte 6.-

VÉGÉTARIENS ET PÂTES











Assiette de légumes / Gemüseteller 20.-
Sélection de légumes d'hiver rôtis, en purée, pochés
Ausgewähltes Wintergemüse, gebraten, pürriert und poschiert

Risotto 33.-
Servi avec noix de St Jacques poêlée, écume de parmesan
Serviert mit gebratenen Jacobsmuscheln und Parmesancreme

Pâte sauce aux choix /Pasta 18.-
Sauce tomate, bolognaise ou pesto

Le burger végétarien 29.-
Pain à burger, steak végétal, raclette de Nendaz, salade, tomate, oignon confit, cornichon
sauce burger maison
Burgerbrötchen, Gemüsepatte, Raclettekäse aus Nendaz, Salat, Tomaten, Zwiebelconfit, Essiggurken und hausgemachte Burgersauce

PETITS GASTRONOMES

| | |
|---|------|
| Penne sauce aux choix    | 13.- |
| Sauce tomate, bolognaise ou pesto | |
| Steak haché de bœuf, pommes de terre frites et salade   | 17.- |
| Steak Haché mit Fritten und Salat | |
| Chicken nuggets, pommes de terre frites et salade    | 16.- |
| Chicken nuggets mit Fritten und Salat | |
| Portion de pommes de terre frites   | 6.- |
| Portion Fritten | |

LES DESSERTS

| | |
|---|------|
| Duo Chocolats | 12.- |
| Dessert du Jour | 12.- |
| Tiramisu | 12.- |
| Parfait à la Framboises de Nendaz | 12.- |
| Entremet Chocolat/Passion | 12.- |
| Tarte au citron, meringue Italienne Zitronentarte mit italienischer Meringue | 12.- |
| Salade de Fruits frais / Frischer Fruchtsalat | 8.50 |
| Assiette de fromages / Käseteller | 12.- |

ORIGINE DES DENRÉES

Bœuf : Suisse

Agneau : République d'Irlande

Volaille : Suisse

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

Cabillaud : Atlantique

Ombre chevalier : Suisse ou France

Saumon : Suisse ou Ecosse selon arrivage

LÉGENDES ALLERGÈNES

