









• Entrées :

- Courgettes grillées, mozzarella Campana DOP et pousses d'estragon 15.- 
- Œuf mollet, déclinaison de choux-fleurs 15.- 
Ferme de Monteiller, Icogne,
- Tartare de bœuf 75 gr., pesto de légumes grillés 19.- 
Viande : Suisse

• Plats :

- Tartare de bœuf 150 gr., pesto de légumes grillés 35.- 
servi avec salade verte et frites « Maison »
Viande : Suisse
- Filet de perches Valperca meunière, Verjus du Pays et fenouil 42.- 
pommes gaufrettes, sauce tartare « Maison »
Valais - Suisse
- Aubergines grillées, tofu fumé et fine ratatouille 22.- 
- Planchettes de charcuterie et fromages régionaux 26.-
Boucherie les salaisons du châteaux, Ayent
Laiterie du Petit Chalet, Crans-Montana

• Enfants :

- Orrechiette sauce tomate ou bolognese « Maison » 11.-
- Filet de poulet aux épices petits légumes et frites « Maison » 14.-
- Saumon Swiss Alpin croustillant, petits légumes et frites « Maison » 14.-

• Desserts :

- Salade de pêches grillées, framboises et émulsion aux bourgeons de sapin 13.-
- Pâtisserie du jour 5.-
- Assiette de fromages de la région 14.-
Laiterie du Petit Chalet, Crans-Montana

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher allergies ou intolérances.

Nous nous efforçons de travailler avec des produits frais et locaux, de ce fait, il est possible que certains produits puissent varier ou manquer.

Le chef de cuisine, Grégory Klein