

## LES ENTREES

CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS, FOCACCIA TOASTEE, RICOTTA ET ROQUETTE	17.-
MARBRE DE CABILLAUD SKREI, ALGUE NORI ET ZESTES DE CITRON VERT	20.-
CARPACCIO DE CELERI CONFIT, VIANDE SECHEE DU VALAIS ET BETTERAVE CHIOGGIA	17.-
ŒUF MOLLET – POUSSÉS D'ÉPINARDS ET BOULE DE BÉLP <i>Ferme Monteiller - Icogne</i>	16.-
TARTARE DE BŒUF – PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET COMPOTÉE D'OIGNONS <i>Viande suisse taillée au couteau (75g)</i>	20.-

## LES PLATS

EPAULE D'AGNEAU CONFITE FAÇON NAVARIN, OIGNONS CARAMELISES <i>Spaëtzlis maison</i> <i>Australie - Nouvelle Zélande</i>	39.-
RISOTTO DE LENTILLES BELUGA, COCO, COMBABA ET LEGUMES CONFITS	25.-
TARTARE DE BŒUF – PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET COMPOTÉE D'OIGNONS <i>Viande suisse taillée au couteau (150g) servie avec salade verte et frites maison</i>	37.-
FILETS DE PERCHES DU VALAIS FAÇON MEUNIÈRE <i>Frites maison, salade verte, sauce tartare maison</i>	43.-
PAVE DE SAUMON SWISS ALPIN EN CROUTE DE RIZ NOIR, DECLINAISON DE CAROTTES	39.-

*Tous nos prix sont indiqués en francs suisses - TVA incluse*

## LES ENFANTS

JUSQU'À L'ÂGE DE 12 ANS

ORECCHIETTES SAUCE TOMATE OU BOLOGNESE MAISON	12.-
PIECE DE BŒUF GRILLÉE - PETITS LEGUMES ET FRITES MAISON	15.-
SAUMON « SWISS ALPIN » - PETITS LEGUMES ET FRITES MAISON	15.-

## LES DESSERTS

COMME UNE TARTE AU CITRON MERINGUÉE...	13.-
MI-CUIT AU CHOCOLAT - SORBET ORANGE INTENSE MAISON	14.-
ASSORTIMENTS DE GLACES ET SORBETS	4.-
<i>La boule, supplément crème fouettée +1.-</i>	
PÂTISSERIE DU JOUR	6.5-
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA REGION ET CONDIMENTS	15.-