

Pour bien commencer...

Cocktail « Bellini »



La flûte Fr. 6.50

*

Très frais et délicat en apparence

*

**Cocktail à base de liqueur de pêche
et Prosecco**

*

Santé

LES POTAGES ET VELOUTES

<i>-Le consommé julienne</i>	7.-
<i>-Le consommé à l'œuf</i>	7.-
<i>-La crème de curry rouge et coco aux petits légumes</i>	9.-
<i>-Le potage aux légumes</i>	9.-

LES ENTREES ET LA PETITE RESTAURATION

-Les Bruschettas :

<i>La Grisonne : Jambon cru, mozzarella</i>	7.-
<i>L'Italienne : Tomate. Mozzarella, herbes de provence</i>	7.-
<i>La Forestière : Champignons, mozzarella</i>	7.-
<i>Au choix : 1 bruschetta + petite salade</i>	10.-

De 11h à 14h et de 18h à 21h30

En apéritif :

**1 pot de Luins blanc, 3 bruschettas
30.-**

<i>-La marmite d'escargots (6 p) de Bourgogne</i>	15.-
<i>-Le carpaccio de bœuf classique revisité</i>	24.-
<i>-La terrine de foie gras de canard, toast</i>	24.50

DU JARDIN ET DU PRIMEUR

<i>La salade verte</i>	6.90
<i>La salade mêlée</i>	8.50
<i>L'assiette de crudités (œuf dur)</i>	18.50
<i>La salade au confit de canard vinaigrette à la framboise</i>	26.-
<i>La salade « César » (verte, émincé de poulet épicé, dès de tomates, pignons de pin, parmesan, herbes fraîches, lard grillé)</i>	26.-
<i>La salade aux queues de crevettes panées et ses 2 dips</i>	25.-

Asiatique

Hanoï

*curry jaune épicé Vietnamien
avec des légumes croquants, herbes fraîches,
émincé de filet de poulet
riz basmati*

34.-

Ko Samui

*curry vert (fort)
aux légumes croquants,
cerneaux de noix
riz basmati*

25.-

ŒUFS ET FROMAGE

<i>La croûte au fromage valaisanne avec jambon, tomate et œuf au plat</i>	<i>19.80</i>
<i>L'omelette nature</i>	<i>18.80</i>
<i>L'omelette au fromage, au jambon, au jambon et fromage ou aux lardons</i>	<i>19.80</i>

*Chaque omelette est accompagnée de pommes
allumettes et d'une salade verte*

LE COIN sans gluten

<i>Le paillard de veau grillé nature Garni de riz blanc et légumes vapeur</i>	<i>29.50</i>
<i>Les filets de dorade royale Garni de riz blanc et légumes vapeur</i>	<i>37.-</i>

LE COIN VEGETARIEN

<i>Les rouleaux de printemps garnis de crudités</i>	<i>19.50</i>
<i>La couronne de riz aux fruits et curry</i>	<i>22.-</i>

LES PATES

<i>Les spaghetti alla matriciana (légerement piquant) tomate, herbes, jambon cru et crème)</i>	24.50
<i>Les spaghetti à l'indienne émincé de filet de poulet au curry</i>	26.-
<i>Les spaghetti « Voronoff » dés de filet de bœuf au paprika épicé cognac et crème</i>	30.-
<i>Les penne à la Vodka enrobé d'une fine sauce crémée et parfumée à la Vodka, dés de tomate</i>	24.-

LES POISSONS ET CRUSTACES

<i>Les filets de perche meunière, sauce tartare, pommes allumettes, légumes du marché, salade verte</i>	36.50
<i>Le filet d'omble chevalier poêlé au parfum de vinaigre balsamique servi avec riz et légumes du moment</i>	38.50
<i>Le dos de daurade royale aux poireaux et fumet de vin rouge servi avec riz</i>	40.-
<i>Les queues de Gambas au curry couronne de riz et fruits (déco)</i>	37.50

LES VIANDES (METS CUISINES)

<i>La saucisse de veau, sauce à l'oignon</i>	19.50
<i>Les steacks hachés frais pur bœuf, beurre maison</i>	26.-
<i>Le coquelet frais rôti au romarin garni de crudités</i>	32.-
<i>Le filet d'agneau en croûte d'herbes aromatiques</i>	39.50
<i>L'émincé de veau au curry, riz</i>	39.50
<i>L'escalope de veau viennoise</i>	39.-
<i>Les filets mignons aux morilles</i>	42.-
<i>Le filet de bœuf nature</i>	43.50
<i>Le filet de bœuf aux morilles</i>	48.50
<i>Nos plats sont accompagnés de :</i> <i>Pommes allumettes, riz, tagliatelle ou gratin dauphinois et légumes</i>	
<i>Garniture seulement légumes :</i>	+ 6.00
<i>Provenance de nos viandes :</i>	
<i>Bœuf :</i>	CH
<i>Veau :</i>	CH
<i>Porc :</i>	CH
<i>Poulet :</i>	CH et Europe
<i>Agneau :</i>	NZ