

ENTREES



La Salade Mixte

Salade verte, mélange de carottes et betteraves,
Pousses d'oignons et vinaigrette maison

8.-

Salade de Lentilles vertes au faisan fumé

Jeunes pousses, tuile de marrons et vinaigrette aux noix
Supplément portion plat

19.-

7.-

L'œuf suisse bio croustillant, velouté de champignons

Pleurote de Panicaud sauté au Porto,
Croutons pain d'épices
Supplément portion plat

19.-

7.-

Terrine de chevreuil à la figue fraîche

Pancake de butternut et gelée de coing au vin mûré

17.-

Malakoff au Gruyère corsé (2 pièces)

Pickles et saladine de légumes

14.-

Malakoff au Gruyère corsé (3 pièces)

Pickles et saladine de légumes

19.-

PLATS

Noix de Saint Jacques snackées

Crème de Kasha, fine purée de topinambour
Légumes de saison et riz de Camargue
Beurre blanc safrané

46.-

Filet de Bar caramélisé sur peau

Risotto de petits navets au chorizo, salicornes
Échalotte confite, émulsion gingembre
Sauce aux tomates séchées et citron confit

42.-

Entrecôte de Cerf poêlée

Jus corsé aux airelles,
Crème de marron torréfié, pâte de coing
Compotée de chou rouge, Spaetzlis
Poire pochée au miel, vin blanc et safran

45.-

Civet d'épaule de chevreuil

Lard fumée, champignons
Crème de marrons torréfiés, Compotée de chou rouge
Poire pochée au miel, vin blanc et safran
Spaetzlis

44.-

Risotto crémeux aux champignons frais

Pleurotes, shitakés, chanterelles grises et Girboulots

34.-



LES MENUS TARTARES ET CEVICHE

Avec salade en entrée



Tartare de Dorade, sésame, avocat et ponzu Cébette, lime et coriandre Toasts et pommes paille*	44.-
Tartare de Chevreuil aux noisettes torréfiées et gel aux aïrelles Toasts et frites du terroir*	44.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir*	44.-
Tartare de Bœuf façon Thaï Chips de crevettes* et frites du terroir*	42.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir*	41.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche Parmesan et roquette Toasts et frites du terroir*	43.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir*	41.-

LES MENUS CLASSIQUES

Avec salade en entrée

Hamburger Suisse aux trois fromages Appenzeller, Gruyère et Vacherin, oignons confits Tomate, salade et Frites du terroir*	33.-
Filets de perches Beurre blanc citronné et pommes paille*	43.-
Cuisses de grenouilles en persillade Pommes paille*	40.-

MENU Enfant 19.-

Steak Haché - Frites du terroir* ou légumes
Ou
Filets de perches - Beurre blanc, pommes paille* ou légumes
Ou
Risotto du moment

*1 Boule de glace ou sorbet en dessert**

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

DESSERTS

Pommes confites, mousse caramel au pain grillé
Glace vanille et brisure de pain perdu

14.-

Crèmeux au citron en coque de chocolat blanc
Praliné, crumble à la noisette et glace verveine

14.-

Crème brûlée
Vanille de Madagascar

12.-

Cœur coulant au chocolat
Glace vanille, chantilly* et amandes effilées

14.-

Iles flottantes
Crème anglaise et amandes effilées

13.-

Meringues avec double crème*

12.-

Café gourmand

16.-

Parfait mocca arrosé*

12.-



COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes*

Coffee time
Boule de glace ou sorbet avec un expresso

7.-

Danemark
Glace vanille, sauce chocolat maison

14.-

Ice coffee
Glace café arrosée d'un expresso

14.-

L'Actuelle
Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé

14.-

Williamine
Sorbet poire et williamine

16.-

Valaisanne
Sorbet abricot et Abricotine

16.-

La Caribéen
Glace rhum raisin et Rhum Diplomatico

16.-

BOULES DE GLACE OU SORBET Glaces Des Alpes*

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire, verveine

La boule : 4.30.- Avec crème : 1.90.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison