

# MENU DU JOUR

Daily Special

SELON SUGGESTIONS DU CHEF ET ARRIVAGES 22.-

According to the Chef's suggestion





# NOS SALADES



## SALADE MÊLÉE : PETITE / MOYENNE

7.-/13.-

Melee salad: small / medium



## SALADE DE SÉRAC AUX HERBES

25.-

Herb-crusted Alpine Sérac cheese (from the Nendaz Dairy), julienne of cured beef and raw ham, dried apricots, walnuts, mixed salad greens, cherry tomato, red onion, carrot, cucumber, and grissini

Sérac d'Alpage (Laiterie de Nendaz) pané aux herbes, julienne de viande séchée et jambon cru, abricots sec, noix, bouquet de salade, tomate cerise, oignon rouge, carotte, concombre, grissini



## SALADE DE TRUITE FUMÉE AUX AGRUMES

25.-

Smoked trout with orange and grapefruit supremes, mixed salad greens, red onion, cherry tomato, cucumber, carrot, and grissini

Truite Fumée, suprême orange et pamplemousse, bouquet de salade, oignon rouge, tomate cerise, concombre, carotte et grissini



# A PARTAGER... OU PAS

PANIER VALAISAN (½ VALAISANNE)  
Valais charcuterie

19.-

PANIER DE VIANDE SÉCHÉE (½ VIANDE SÉCHÉE)  
Dried meat

21.-



FOCACCIA A LA CAPRÈSE

25.-

Homemade focaccia with almond-basil pesto, tricolor tomatoes, arugula, and burrata

Focaccia maison, pesto amande/basilic, tomates tricolores,  
roquette et burrata





# NOS METS AU FROMAGE

- **FONDUE AU FROMAGE (DÈS 2 PERSONNES)** 31.-  
Cheese Fondue
- **FONDUE AUX CÈPES (DÈS 2 PERSONNES)** 32.-  
Cheese and Mushrooms Fondue
- **CROÛTE AUX CHANTERELLES D'ÉTÉ** 29.-  
Full Crust, raclette cheese and chanterelle mushrooms  
Pain, moutarde, ail, vin blanc, tomme d'alpage gratiné, chanterelles

## NOS PÂTES

- **LINGUINE PESTO ET BURRATA** 20.-  
Linguine with Homemade Almond-Basil Pesto, Burrata, arugula and Tomatoes  
pesto maison amande/basilic, tomate séchée et tomate cerise, roquette,  
basilic frais, burrata





# NOS SPÉCIALITÉS

## FISH AND CHIPS

24.-

Filet de Cabillaud, sauce Tartare, salade



## ROASTBEEF EN TATAKI (180G)

30.-

Servi avec sauce mayo/wasabi, frites, salade

## SPARE RIBS DE VEAU CARAMÉLISÉS

35.-

Cuisson 16h, basse température, servi avec frites, salade

## ENTRECÔTE DE BOEUF D'HÉRENS(220G)

37.-

Servi avec sauce au poivre vert ou beurre maître d'hôtel,  
frites, salade

Origine de nos viandes :

Bœuf : Suisse/Europe

Veau : Suisse



# PETITES FAIMS



ASSIETTE DE FRITES  
french fries

11.-

9 NUGGETS, FRITES

22.-

## SANDWICHES

JAMBON CUIT  
ham

8.-

SALAMI

8.-



FROMAGE  
cheese

8.-

JAMBON CUIT, FROMAGE  
ham, cheese

9.-

VIANDE SÉCHÉE  
dried meat

10.50-





# POUR LES BAMBINS

JUSQU'À 12 ANS

for childrens (max 12 years)

|                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  LINGUINE PESTO MAISON | 12.- |
| 4 NUGGETS, FRITES                                                                                       | 11.- |
| 1/2 PLAT DU JOUR<br>1/2 dish of the day                                                                 | 12.- |



gluten free sur demande



vegetarian

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront  
volontiers sur les ingrédients  
Présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer  
des allergies ou intolérances.

