

# Restaurant le XIX

*Manger devrait être un plaisir journalier selon vos souhaits et envies du moment. Pour ce faire, nous nous appuyons :*

*Sur les saisons et sur des ingrédients de qualité, dont un maximum de produits suisses. Nous favorisons un menu de terminologie compréhensible pour tous ainsi qu'un choix modeste et réaliste revisité, avec un apport de nouveaux plats chaque mois.*

*Une équipe heureuse de vous servir et de vous accueillir dans un établissement où se crée une cuisine sans étoiles, sans guides, sans critiques, juste pour le plaisir de nos clients.*



*Michel Roux  
Résident à Crans Montana  
depuis 2004*

*Stéphane Colliet  
Chef de Cuisine  
ex-Sous-Chef du WATERSIDE INN*

*Ludovico Donadio  
Maître d'Hôtel*

## *FORMULE DE MENUS A LA CARTE*

**3 plats 62 CHF - Hors d'oeuvre, plat principal, fromage ou dessert**

**2 plats 51 CHF - Hors d'oeuvre et plat principal**

**1 plat 37 CHF - Petite faim 1 plat principal**

**21 CHF - Hors d'oeuvre**

**12 CHF - Dessert**

## *NOS PLATS QUI CHANGENT TOUS LES JOURS*

(V) Assiette de pâtes du jour

*Pasta dish of the day*

24 CHF

(V) Assiette de légumes de saison

*Selection of seasonal vegetables*

23 CHF

La suggestion du jour selon le marché, avec soupe ou salade en entrée  
*Dish of the day, depending on market availability, with soup or salad as a starter*

*Toutes nos préparations, plats cuisinés et desserts sont préparés sur place par nos cuisiniers  
et les pains sont fournis par la maison Taillens*


\*\*\*\*\*

*Nous vous proposons aussi la possibilité de commander à l'avance un plat de votre choix\*  
que notre chef Stéphane se fera un plaisir de vous préparer, tels que :  
Veau à la zurichoise, bouillabaisse, cassoulet, coq au vin, couscous, etc..  
N'hésitez pas à en discuter avec lui. Il adore sortir du journalier et sera heureux de pouvoir vous  
démontrer ses talents de cuisiniers et ses connaissances étendues.  
(\* pour un minimum de 6 personnes et en donnant un préavis d'au moins 3 jours ouvrables)*

## *Les Hors d'œuvre / Starters*

Velouté d'asperges du Valais, toast de fromage frais aux herbes  
*Asparagus from Valais velouté, toast of savoury cheese with herbs*


Salade de betteraves et roquette aux copeaux de fromage de chèvre  
*Beetroot and rocket salad with goat cheese shavings*

 Terrine de lapin à l'armagnac accompagnée d'une variante de légumes  
*Terrine of rabbit flavoured with armagnac served with a selection of lightly pickled vegetables*


Soufflé tiède au fromage de chèvre, coulis de tomates (15 mns)  
*Warm mild goats cheese soufflé served with tomato coulis*

Rillettes de truite à la ciboulette sur croûtons, et bouquet de rampons  
*Trout rillettes with chives on croutons and bouquet of lamb's lettuce salad*

## *Plat principal / Main course*

 Quenelle de brochet à la lyonnaise et sa salade (20 mns)  
*Pike quenelle "à la lyonnaise" served with sauce nantua and salad (20 mns)*

Filet de daurade à la plancha et fenouil confit, jus de poisson de roche  
*Fillet of sea bream à la plancha and fennel confit, rockfish jus*

 Filets de sole sauce antiboise et pommes vapeur, sur un lit d'épinards  
*Sole filets Antiboise sauce and steamed potatoes on a bed of spinach*

Duo d'agneau (épaule confite et côtelette grillée) jus au thym, ratatouille provençale  
*Duo of lamb (shoulder confite and grilled chop) thyme jus and Provençale ratatouille*

Entrecôte de bœuf grillée 200g rassie sur l'os, sauce barbecue, pommes frites  
*Matured on the bone grilled Rib steak 200g, served with barbecue sauce and French fries*  
**(Supplément 5 CHF)**


Tous nos poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture et d'un légume  
*All meat and fish dishes are served with a small selection of vegetables*


*Origine des viandes / Origin of meats : Suisse, Australie et Irlande*

## *Les fromages ou Les Desserts / Cheese Selection or Desserts*

Tierce de fromages Suisses et Français au choix, servis avec céleri en branche  
*A trio of Swiss and French cheeses of your choice, served with celery sticks*  
Provenant de la Laiterie de Crans

Aumônière croustillante de pommes-romarin, coulis de caramel au beurre salé (12 mns)  
*Crispy "aumoniere" apple-rosemary served with salted butter caramel coulis*

 Crème brûlée à la pistache  
*Pistachio crème brûlée*

 Ile flottante façon œufs à la neige sur lit de crème anglaise vanille  
*Snow eggs floating island on a bed of vanilla custard*

Tarte aux fruits du jour avec une boule de glace  
*Fruit tart of the day with scoop of ice cream*

Glaces du jour (*ice creams of the day*) 3 boules/scoops

Café 3,80 CHF

*Coffee 3,80 CHF*


Thé ou infusion au choix 4,50 CHF

*Tea or herbal infusion 4,50 CHF*

Lors de votre commande, nous vous remercions de bien vouloir préciser à notre Maître d'Hôtel toute éventuelle allergie ou restriction alimentaire.

*If you have any known allergies or special dietary requirements, when ordering your meal, please advise our head-waiter so that he can guide your choice*

(V) PLAT VEGETARIEN / *VEGETARIAN DISH*

 PLAT SIGNATURE / *SIGNATURE DISH*