

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 menu a la carte

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

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

1 plat CHF 37 - Plat principal

CHF 21 - Hors d'oeuvre

CHF 12 - Dessert

Pâte et plat végétarien

- **(V) Assiette de pâtes du jour** **CHF 24**

Pasta dish of the day

- **(V) Cassolette de légumes au fromage de chèvre et miel et une petite pincée de piment d'espelette** **CHF 23**

Vegetable "cassole" with goat's cheese, honey and espelette pepper

- **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

Nos classiques

- 👨‍🍳 **Salade lyonnaise (lardons, croûtons, œuf pochés, pomme de terre) CHF 21**

Lyonnais salad (bacon, croutons, poached egg, potatoes)

- **Escargots de Bourgogne au beurre persillé** **La douzaine CHF 18**

Burgundy snails with garlic and parsley butter

La demi-douzaine CHF 10

- **Steak tartare 180g coupé au couteau et assaisonné par nos soins** **CHF 37**

Steak tartare 180g knife cut and house seasoning

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

- **Gaspacho de melon charentais, brochette de jambon de pays**

Charentais melon gaspacho and Valais ham skewer

- **Salade de betteraves et roquette aux copeaux de fromage de chèvre**

Beetroot and rocket salad with goat's cheese shavings

- 👨🍳 **Pâté en croûte de lapin à l'armagnac**

Rabbit "pâté en croûte" flavoured with Armagnac

- **Soufflé tiède au fromage de chèvre, coulis de tomates (15 mns)**

Warm mild goat's cheese soufflé served with tomato coulis

- **Rillettes de truite à la ciboulette sur croûtons, et bouquet de rampons**

Trout rillettes with chives served on croutons and bouquet of lamb's lettuce salad

Plat principal / Main course

- 👨🍳 **Dos de cabillaud poché et légumes vapeur, sauce aïoli**

Poached cod fillet with aioli sauce and steamed vegetables

- **Filet de bar à la plancha et piperade de poivrons, jus de viande thym-citron**

Fillet of sea bass "à la plancha" and "peppers piperade", thyme-lemon jus

- 👨🍳 **Filets de sole sauce antiboise et pommes vapeur, sur un lit d'épinards**

Sole filets served with Antiboise sauce and steamed potatoes on a bed of spinach

- **Duo d'agneau (épaule confite et côtelette grillée) jus au romarin, ratatouille provençale**

Duo of lamb (shoulder confite and grilled chop) rosemary jus and Provençale ratatouille

- **Entrecôte de bœuf grillée 200g rassie sur l'os, sauce chimichurri, pommes frites**

200g matured on the bone grilled Rib steak, served with chimichurri 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

- **Vacherin minute vanille-framboise, meringue et chantilly, fruits rouges frais**

Vacherin minute vanilla ice cream-raspberry sorbet, meringue and Chantilly, fresh red fruits



- **Crème brûlée à la pistache**

Pistachio crème brûlée



- **Ile flottante façon œufs à la neige sur lit de crème anglaise vanille**

Island of snow eggs 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 3 boules**

3 scoops of "Ice creams of the day"

- **Café / Coffee**

3,80 CHF

- **Thé ou infusion au choix / 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, please advise our head-waiter so that he can guide your choice when ordering your meal

(V) PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH



PLAT SIGNATURE / SIGNATURE DISH