

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

Formule de menu à 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

Plat végétarien

- **(V) cocotte de légumes de saison, jus de cuisson émulsionné à l'huile d'olive et estragon**

CHF 22

Seasonal vegetable "cocotte", cooking jus emulsified with olive oil and tarragon

Nos classiques



- **Salade Valaisanne (lardons, croûtons, œuf poché, viande séchée)**

CHF 23

Valaisanne Salad (bacon, croutons, poached egg, dried meat)

- **Escargots de Bourgogne au beurre persillé**

Burgundy snails with garlic and parsley butter

La douzaine CHF 20

La demi-douzaine CHF 12

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

CHF 38

180gr knife-cut steak tartare served with 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

Soupe à l'oignon gratinée, croûtons et fromage râpé

French onion soup with croutons and grated cheese

• Œufs « cocotte » aux trompettes de la mort et lardons parmesan

Baked eggs with back chanterelles, bacon and parmesan cream

Pâté de ris de veau et morilles en croûte, méli-mélo de salade

Veal sweetbread and morels “pâté en croûte”, served with fresh mixed salad leaves
(Supplément 5 CHF)

• Terrine de foie gras aux figues, toast de pain d'épices

Foie gras terrine with figs, served with toasted gingerbread

• Gravlax de saumon aux agrumes et à l'aneth, crème de raifort

Salmon Gravlax with citrus and dill, served horseradish cream

Plat principal / Main course

Dos de saumon de Norvège "non stressé @", sauce verdurette

Norwegian Salmon “no stressé” steak, with verdurette sauce

Noix de coquille Saint Jacques au vermouth et fondue de poireaux

Scallops in Vermouth served with melting leeks

• Filets de sole à la plancha cuits minute, aux racines de saison, jus de légumes émulsionné à l'huile d'olive et estragon

Sole fillets cooked “à la plancha”, served with seasonal roots, vegetable broth emulsified with olive oil and tarragon

• La côte de cochon et tranche de boudin noir, jus au cidre, pomme purée et pomme fruit

Pork chop and slice of black pudding, cider jus, mashed potatoes and apple

• Entrecôte de bœuf grillée 200g rassie sur l'os, sauce Café de Paris

200g matured on the bone grilled rib steak, served with “Café de Paris” sauce
(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
Origine des poissons / Origin of fishes : Hollande, Norvège

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



- **Mousse au chocolat Valrhona 70%, grande tuile aux amandes**

Chocolate mousse Valrhona 70%, served with a large almond tuile



- **Crème brûlée au gingembre**

Ginger 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 served with a 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