

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.



***Les tableaux qui décorent notre restaurant proviennent de la galerie Regards-Art Photo
Rue centrale 62, 3963 Crans Montana
+41 (0)27 480 21 10***

Michel Roux
Résident à Crans Montana
depuis 2004

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

Lors de votre commande, nous vous remercions de bien vouloir préciser à notre personnel 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

Les Hors d'œuvre / Starters

- **Salade verte** Petite CHF 7
Grande CHF 12
Green salad

-  **Soupe à l'oignon gratinée, croûtons et fromage râpé** CHF 17
French onion soup with croutons and grated cheese

- **(V) Salade de hareng fumé et pommes de terre aux fines herbes** CHF 19
Smoked herring salad and potatoes with fresh herbs

- **Œufs meurette (œufs pochés, tranches de pain toastées, bacon, sauce vin rouge)** CHF 18
Œufs meurette (poached eggs, slices of toasted bread, bacon, red wine sauce)


-  **Foie gras terrine au naturel, chutney pomme-orange au épices, brioche toastée** CHF 26
Plain foie gras terrine served with spicy apple-orange chutney and toasted brioche

-  **Soufflé tiède au fromage de chèvre, coulis de butternut (15 min)** CHF 21
Warm goat's cheese soufflé served with butternut coulis

Plat principal / Main course

- **Filet d'omble chevalier sauce genevoise, pommes de terre écrasées aux fines herbes** CHF 31
Ombre chevalier fillet served with crushed potatoes and fresh herbs, genevoise sauce

-  **Quenelle de brochet à la lyonnaise, riz pilaf (20 mns)** CHF 38
Pike quenelle "à la lyonnaise" served with langoustine sauce and pilaf rice(20 mns)

-  **Lard et petit jambonneau salés, saucisson vaudois sur lit de lentilles et carottes** CHF 29
Trio of back bacon, pork knuckle and vaudois sausage served on a bed of lentils and carrots

- **Filet de canette rôtie sauce à l'orange, carottes et céleris fondants** CHF 36
Roasted duck breast with orange sauce, carrots and celeriac fondants

- **Filet de bœuf sauce à l'échalote confite, polenta crémeuse au parmesan** CHF 49
Beef fillet served with shallots confite sauce and creamy polenta with parmesan

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

Origine des viandes / *Origin of meats: Bœuf, veau et porc: Suisse, canard: France*

Origine des poissons / *Origin of fish: ombre: Islande, Brochet: Russie*

Le coin du chef

● **Escargots de Bourgogne au beurre persillé (15min)**

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**

180gr knife-cut steak tartar served with house seasoning

CHF 38



● **Tête de veau et ses petits légumes au bouillon, sauce ravigote**

Calf's head with vegetables cooked in broth, ravigote sauce

CHF 30

● **Langue de bœuf sauce aux câpres, rösti de pommes de terre a l'échalote**

Beef tongue with capers sauce, served with potatoes and shallots rösti

CHF 29

Origine des viandes / *Origin of meats: Bœuf, veau et porc: Suisse, canard: France*

Origine des poissons / *Origin of fish: omble: Islande, Brochet: Russie*

Les fromages ou Les Desserts / Cheese Selection or Desserts

● **Tierce de fromages Suisses et Français, servis avec un chutney**

A trio of Swiss and French cheeses, served with chutney

● **Crème brûlée à la pistache**

Pistachio crème brûlée

CHF 12

● **Pavlova aux fruits de saison**

Pavlova with seasonal fruits

CHF 12

● **Entremet au caramel servis avec une glace vanille**

Sticky toffee pudding served with vanilla ice cream

CHF 12



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

Floating Island on a bed of vanilla custard

CHF 12

● **Tarte tatin aux pommes et glace cannelle**

Apple tatin served with cinnamon ice cream

CHF 12

● **Glaces du jour (3 boules)**

3 scoops of "Ice creams of the day"

CHF 12

● **Café / Coffee**

CHF 3,80

● **Thé ou infusion au choix / Tea or herbal infusion**

CHF 4,50

(V) PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH



PLAT SIGNATURE / SIGNATURE DISH