

# 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** Grande CHF 17  
Petite CHF 13  
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
  
- **Ballotine de saumon à l'aneth, crème de raifort et pickles de concombres** CHF 22  
Chilled salmon ballotine flavoured with dill, horseradish cream and cucumber pickles
  
-  **Terrine de lapin à l'armagnac, légumes en pickles et bouquet de salade** CHF 21  
Rabbit terrine with Armagnac flavour, pickles vegetables and salade
  
-  **Soufflé tiède au fromage de chèvre, coulis de tomates (15 min)** CHF 21  
Warm goat's cheese soufflé served with tomato coulis

## Plat principal / Main course

- **Tournedos de cabillaud rôti, beurre blanc d'épices citronnées, endives braisées** CHF 38  
Roasted cod tournedos, beurre blanc sauce flavoured with lemon spices, braised endives
  
-  **Assiette du pêcheur façon bouillabaisse accompagnée de croûtons et sa rouille** CHF 41  
Fish lightly cooked in a bouillabaisse style soup served with croutons and rouille
  
- **Epaule d'agneau confite, croûte de parmesan et herbes fraîches, gratin dauphinois** CHF 36  
Lamb shoulder confit, parmesan and herb crust, potato gratin
  
- **Entrecôte parisienne sauce café de Paris, frites et légumes racines** CHF 39  
Rib eye steak "parisienne" Café de Paris sauce, french fries and root vegetables
  
-  **Haut de cuisses de poulet façon coq au vin servi avec des tagliatelles** CHF 31  
Chicken thigh "coq au vin" style, served with tagliatelles
  
- **Steak tartare 180g coupé au couteau et assaisonné par nos soins** CHF 38  
180gr knife-cut steak tartar 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

**Origine des viandes** / *Origin of meats: Bœuf, poulet et porc: Suisse – agneau : Australie*  
**Origine des poissons** / *Origin of fish: cabillaud et saumon: Norvège, 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



● **Quenelle de brochet à la lyonnaise, riz pilaf (20 mns)**

Pike quenelle "à la lyonnaise" served with langoustine sauce and pilaf rice(20 mns)

CHF 38



● **Lard et petit jambonneau salés, saucisse sur lit de lentilles et carottes**

Trio of back bacon, pork knuckle and sausage served on a bed of lentils and carrots

CHF 29



● **Langue de bœuf sauce aux câpres, rôsti de pommes de terre à l'échalote**

Beef tong with capers sauce, served with potatoes and shallots rôsti

CHF 29

● **Cordon bleu de poulet, sauce champignons, pommes frites et salade**

Chicken "cordon bleu", mushroom sauce, French fries and salad

CHF 31

**Origine des viandes** / *Origin of meats: Bœuf, poulet et porc: Suisse – agneau : Australie*

**Origine des poissons** / *Origin of fish: cabillaud et saumon: Norvège- 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 au gingembre**

Ginger crème brûlée

CHF 12

● **Salade aux fruits frais de saison servie avec une boule de glace vanille**

Seasonal fruit salad served with vanilla ice cream

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

● **Baba au rhum, crème chantilly**

Rum baba, served with chantilly

CHF 14

● **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**