

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 8
Grande CHF 12
Green salad

-  **Salade lyonnaise (lardons, croûtons, œufs pochés, pomme de terre)** CHF 21
Lyonnaise salad (bacon, croutons, poached egg, potatoes)

- **(V) Asperges blanches servies avec une mayonnaise à l'ail des ours** CHF 17
White asparagus served with white garlic mayonnaise

- **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

- **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

Plat principal / Main course

- **Pavé de cabillaud rôti, beurre blanc d'épices citronnées, endive braisés** 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, croustade de parmesan et herbes fraîches gratin dauphinois** CHF 36
Lamb shoulder confit, parmesan and fresh herb crust, potato gratin

-  **Haut de cuisses de poulet façon coq au vin servi avec des tagliatelles** CHF 31
Chicken thigh "coq au vin" style, served with tagliatelles

- **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

- **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: Suisse - agneau: Australie*

Origine des poissons / *Origin of fish: Brochet: Russie - cabillaud, saumon: Norvège*

Le coin du chef / Chef's corner

● **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

● **Langue de bœuf sauce à la tomate et aux câpres, pommes de terre vapeur**

Beef tongue with tomato and capers sauce, served with steam potatoes

CHF 29

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

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

CHF 31

Origine des viandes / *Origin of meats: Bœuf, poulet: Suisse - agneau: Australie*

Origine des poissons / *Origin of fish: Brochet: Russie - cabillaud, saumon: Norvège*

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



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

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

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

● **Crumble de fruits servis avec une glace à la cannelle**

Fruit crumble 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