

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 Green salad	Petite CHF 7 Grande CHF 12
Velouté de petits pois et menthe servi avec un œuf poché et dés de jambon Pea & Mint soup with ham & poached egg	CHF 15
Terrine de pâté de campagne comme la faisait notre grand-père et pain grillé Grandad's homemade terrine of pâté de campagne served with toasted bread	CHF 17
Salade César au suprême de poulet, sauce au parmesan et estragon Chicken breast Cesar salad served with Parmesan sauce and tarragon	CHF 18
(V)Salade croustillante de chèvre chaud au miel et romarin Crispy goat cheese salad with honey and rosemary	CHF 18
Escargots de Bourgogne au beurre persillé (15min) Burgundy snails with garlic and parsley butter	La douzaine CHF 20 La demi-douzaine CHF 12

Plat principal / Main course

Assiette du pêcheur façon bouillabaisse accompagnée de croûtons et sa rouille Fish lightly cooked in a bouillabaisse style soup served with croutons et rouille	CHF 39
Filet de bar en croûte d'algues, sauce vierge pommes de terre vapeur Filet of seabass with seaweed crust, virgin sauce and steamed potatoes	CHF 36
Dos de cabillaud rôti petits pois à la française, sauce vin blanc et ciboulette Roasted cod filet, green peas French style, white wine sauce and chive	CHF 36
Entrecôte parisienne sauce poivre vert, frites et tomates provençales Rib eye steak "Parisienne", French fries and Provençal tomatoes	CHF 39
Sauté d'agneau printanier (navarin) Braised lamb with seasonal vegetables	CHF 36
Cordon bleu de poulet maison, pommes frites et salade Homemade chicken "cordon bleu", French fries and salad	CHF 31
Steak tartare 180g coupé au couteau et assaisonné par nos soins 180gr knife-cut steak tartar served with house seasoning	CHF 38

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

Tarte au citron

Lemon tart

CHF 8

Mousse au chocolat Valrhona 70%, grande tuile aux amandes

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

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

Salade de fraises à la menthe fraîche et chantilly

Strawberry salad with fresh mint and chantilly

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

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: Cabillaud: Norvège – Bar: Grèce