

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***

**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 7.-
Grande 12.-**

Pâté en croute de lapin à l'armagnac et noisettes

Rabbit terrine with Armagnac flavour and hazelnuts wrapped in pastry

21.-

Soupe à l'oignon gratinée, croûtons et fromage râpé

French onion soup with croutons and grated cheese

**Grande 19.-
Petite 15.-**

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (15min)

Burgundy snails with garlic and parsley butter

**La douzaine 20.-
La demi-douzaine 12.-**

Soufflé tiède au fromage de chèvre en 2 cuissons, coulis de tomates (15 min)

Twice baked goats cheese soufflé, served with tomato coulis

21.-

Œufs meurette,

(œufs pochés, pain toasté, oignons, lardons, champignons, sauce vin rouge)

Œufs meurette (poached eggs, toasted bread, onion, bacon, red wine sauce)

**2 œufs 18.-
1 œuf 14.-**

Saucisson pistaché en brioche sauce porto, salade verte

Pistachio saucisson in brioche served with port sauce and green salad

20.-

Plat principal / Main course

Poissons / Fishes

Quenelle de brochet à la lyonnaise, riz pilaf (20 mns) 39.-
Pike quenelle "à la lyonnaise" served with langoustine sauce and pilaf rice (20 mns)

**Dos de cabillaud façon dieppoise (moules, crevettes, champignons),
Sauce crémée au vin blanc et herbes fraîches** 38.-
Cod fillet Diepoise style (mussels, prawns, button mushroom),
white creamy wine sauce and fresh herbs

**Queue et pinces de Homard poêlés minute sauce au porto blanc,
julienne de légumes au gingembre** 60.-
Pan fried lobster medallions with a white port sauce and ginger flavoured vegetable julienne

Origine des Poissons/ Origin of fishes :

Brochet: Suède – Cabillaud : Norvège, Islande – Homard : Canada

Viandes / Meats


Gratin d'andouillette à la graine de moutarde comme à Lyon, pommes grenaille rissolées 28.-
Gratin of chitterlings sausages with grain mustard "Lyon style" served with potatoes

Daube de joues de bœuf au cornalin 36.-
Slow cooked braised beef in cornalin

Tournedos de magret de canard sauce poivre vert et rösti 36.-
Duck breast like tournedos served with green pepper corn sauce and rösti

Tête de veau et ses petits légumes au bouillon, sauce ravigote 30.-
Calf's head with vegetables cooked in broth, ravigote sauce

Cordon bleu de poulet maison, pommes frites et salade 33.-
Homemade chicken "cordon bleu", French fries and salad

 **Aiguillette de rumsteak au cornalin, pommes grenaille en persillade** 37.-
Rump steak served with cornalin sauce, potatoes with garlic and parsley

Steak tartare 180g coupé au couteau et assaisonné par nos soins 38.-
180gr knife-cut steak tartar served with house seasoning

Origine des viandes / Origin of meats: Bœuf, Poulet, : Suisse – Canard, Andouillette : France

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	12.-
Aumônière croustillant de pommes au romarin, coulis de caramel au beurre salé Aumônière with apple and rosemary flavour served with salted caramel coulis	13.-
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée	12.-
Ile flottante façon œufs à la neige sur lit de crème anglaise vanille Floating Island on a bed of vanilla custard	12.-
Fondant au chocolat Vietnamien Tiên Giang 70% au cœur de fruit (12min) Vietnamese “Tiên Giang” 70% Chocolate fondant with surprise heart	14.-
Tiramisu au café et châtaignes glacées Coffee and glazed chestnuts tiramisu	13.-
Baba au rhum, crème chantilly Rum baba, served with Chantilly	14.-
Sorbet Valaisan Valasan sorbet	10.-
Glaces maison Homemade ice cream Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, abricot, framboise, citron	4.- la boule