

# 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 décoorent 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

<b>Salade verte</b> Green salad	<b>Petite 7.-</b> <b>Grande 12.-</b>
<b>Terrine de sanglier, chanterelles au vinaigre et au miel</b> Boar terrine served with vinegary and honey chanterelles	<b>17.-</b>
<b>Escargots de Bourgogne au beurre persillé (15min)</b> Burgundy snails with garlic and parsley butter	<b>La douzaine 20.-</b> <b>La demi-douzaine 12.-</b>
<b>Velouté de cèpes et dés de foie gras poêlés</b> Cep velouté with pan fried foie gras diced	<b>16.-</b>
<b>Salade Lyonnaise (œufs pochés, lardons, croûtons)</b> Lyonnaise salad (poached eggs, bacon, croutons)	<b>19.-</b>
<b>Terrine de foie gras, chutney de pomme-orange aux épices</b> Foie gras terrine served with spices apple-orange chutney	<b>24.-</b>

## Plat principal / Main course

<b>Filet de bar sur un lit de compotée de chou frisé, velouté d'oignons caramélisés</b> Seabass fillet served with savoy cabbage stew, caramelised onion velouté	<b>38.-</b>
<b>Civet de chevreuil façon grand mère, servi avec des tagliatelles</b> Venison stew "Grandmother" style served with tagliatelle	<b>36.-</b>
<b>Cordon bleu de poulet maison, pommes frites et salade</b> Homemade chicken "cordon bleu", French fries and salad	<b>33.-</b>
<b>Entrecôte parisienne sauce Bercy</b> Parisienne sirloin served with bercy sauce	<b>37.-</b>
<b>Steak tartare 180g coupé au couteau et assaisonné par nos soins</b> 180gr knife-cut steak tartar served with house seasoning	<b>38.-</b>
<b>Selle de chevreuil rôtie, sauce grand veneur pour 2 personnes</b> Roasted saddle of venison served with grand veneur sauce	<b>98.-</b>

**Origine des poissons et viandes / Origin of fishes and meats :**  
Bar : Grèce ;; Bœuf – Poulet : Suisse ; Sanglier-chevreuil : UE

## **Les fromages ou Les Desserts / Cheese Selection or Desserts**

<b>Tierce de fromages Suisses et Français, servis avec un chutney</b> A trio of Swiss and French cheeses, served with chutney	13.-
<b>Tiramisu aux marrons glacés</b> Glazed chestnuts tiramisu	13.-
<b>Ile flottante sur lit de crème anglaise vanille</b> Floating Island on a bed of vanilla custard	13.-
<b>Crème brûlée à la verveine</b> Verbena crème brûlée	13.-
<b>Tarte aux pruneaux et figues glace vanille</b> Pear and fig tart served with vanilla ice cream	12.-
<b>Sorbet Valaisan</b> Valaisan sorbet	10.-
<b>Glaces maison</b> Homemade ice cream Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, abricot, framboise, citron	4.50- la boule

## **Nos crus au verre**

### **Pétillant**

<b>Prosecco</b>	9.-
<b>Champagne Brut (Michel Roux)</b>	13.-

### **Blancs**

<b>Fendant</b>	4.-
<b>Johannisberg</b>	4.50
<b>Petite Arvine</b>	7.-
<b>Viognier</b>	6.-
<b>Païen</b>	6.50
<b>Amigne de Vetroz</b>	6.50

### **Rosés**

<b>Minuty Côtes De Provence</b>	4.50
<b>Dôle Blanche</b>	4.50

### **Rouges**

<b>Dôle</b>	4.-
<b>Gamay</b>	4.-
<b>Pinot Noir</b>	6.50
<b>Cornalin</b>	7.-
<b>Merlot</b>	7.-
<b>Assemblage Nez noir (bio)</b>	6.50