

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

Salade verte Green salad	Petite 7.- Grande 12.-
Terrine de sanglier, chanterelles au vinaigre et au miel Boar terrine served with vinegary and honey chanterelles	17.-
Ballotine de saumon à l'aneth, crème de raifort et pickles de concombres Chilled salmon ballotine flavoured with dill, horseradish cream and cucumber pickles	22.-
Escargots de Bourgogne au beurre persillé (15min) Burgundy snails with garlic and parsley butter	La douzaine 20.- La demi-douzaine 12.-
Velouté de cèpes et foie gras Cep velouté with foie gras	16.-
Salade Lyonnaise (œufs pochés, lardons, croûtons) Lyonnaise salad (poached eggs, bacon, croutons)	19.-

Plat principal / Main course

Filet de bar sauce vierge, écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches Seabass fillet served with crushed potatoes, fresh herb and virgin sauce	38.-
Dos de saumon à la plancha, chou-fleur et sauce verdurette Norwegian Salmon steak served with cauliflower and verdurette sauce	36.-
 Côte de veau au beurre persillé, poêlée de chanterelles Veal chop served with garlic, parsley butter and chanterelles mushroom	58.-
Cordon bleu de poulet maison, pommes frites et salade Homemade chicken "cordon bleu", French fries and salad	33.-
Onglet de bœuf à l'échalote, légumes et gratin dauphinois Beef tab served with vegetables potato gratin and shallot sauce	36.-
Steak tartare 180g coupé au couteau et assaisonné par nos soins 180gr knife-cut steak tartar served with house seasoning	38.-

Origine des poissons et viandes / Origin of fishes and meats :

Bar : Grèce ; Saumon : Norvège ; Bœuf – veau – Poulet : Suisse ; Sanglier : UE

Les fromages ou Les Desserts / Cheese Selection or Desserts

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

Nos crus au verre

Pétillant

Prosecco	9.-
Champagne Brut (Michel Roux)	13.-

Blancs

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

Rosés

Minuty Côtes De Provence	4.50
Dôle Blanche	4.50

Rouges

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