

**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 salade	<b>Petite 7.5- Grande 12.-</b>
<b>Terrine de foie gras, chanterelles au vinaigre et au miel</b> Foie gras terrine served with vinegary and honey chanterelles	<b>24.-</b>
<b>Potage paysan au lard fumé</b> Peasant soup with smoked bacon	<b>15.-</b>
<b>Gravlax de saumon aux agrumes et betteraves, crème de raifort a l'aneth</b> Salmon gravlax with citrus and beetroot served with horseradish cream and dill	<b>21.-</b>
<b>Escargots de bourgogne au beurre persillé (15min)</b> Burgundy snails with garlic and parsley butter	<b>la douzaine 20.- la demi douzaine 12.-</b>
<b>Salade aux cromesquis de fromage de chèvre</b> Goat cheese cromesquis salad	<b>19.-</b>

## Plat principal / Main course

<b>Soupe de poisson comme une bouillabaisse accompagnée de croûtons et de rouille</b> Fish soup bouillabaisse style served with croutons et rouille	<b>39.-</b>
<b>Filet de sandre rôti, beurre blanc parfumé au raifort endives braisées</b> Roasted Pike perch served with braised endive and white butter flavored	<b>35.-</b>
<b>Civet de chevreuil façon grand-mère, servi avec des tagliatelles</b> Venison stew "Grandmother" style served with tagliatelle	<b>36.-</b>
<b>Pot au feu (palette, jarret, joue de bœuf, os à moelle et légumes)</b> Pot au feu (chuck, shin, cheek of beef, bone marrow and vegetables)	<b>30.-</b>
<b>Contre filet de bœuf sur os 350g, sauce au poivre vert</b> Sirloin steak on the bone 350g served with green peppercorn sauce	<b>45.-</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>Côte de bœuf 800g (pour 2) servie uniquement le soir</b> Rib of beef 800g (2 pers) served during the evening only	<b>70.- /pers</b>

**Origine des poissons et viandes / Origin of fishes and meats :**  
Sandre : Estonie, Saumon : Norvège, Bœuf : Suisse ; 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	<b>13.-</b>
<b>Baba Valaisan, crème chantilly</b> Valaisan baba served with chantilly	<b>15.-</b>
<b>Roulé marquis au chocolat, coulis aux fruits rouges</b> Soft chocolate roulade served with red fruit coulis	<b>13.-</b>
<b>Ile flottante sur lit de crème anglaise vanille</b> Floating Island on a bed of vanilla custard	<b>12.-</b>
<b>Sorbet Valaisan</b> Valaisan sorbet	<b>10.-</b>
<b>Glaces maison</b> Homemade ice cream Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, abricot, framboise, citron	<b>4.5- la boule</b>

## **Nos crus au verre**

### **Pétillant**

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

### **Blancs**

<b>Fendant</b>	<b>4.5-</b>
<b>Johannisberg</b>	<b>5.5-</b>
<b>Viognier</b>	<b>6.5-</b>
<b>Amigne de Vetroz</b> 	<b>6.5-</b>
<b>Païen</b>	<b>7.-</b>
<b>Petite Arvine</b>	<b>8.-</b>

### **Rosés**

<b>Minuty Côtes De Provence</b>	<b>5.-</b>
<b>Dôle Blanche</b>	<b>5.5-</b>

### **Rouges**

<b>Dôle</b>	<b>4.5-</b>
<b>Gamay</b>	<b>4.5-</b>
<b>Pinot Noir</b>	<b>6.5-</b>
<b>Cornalin</b>	<b>7.-</b>
<b>Merlot</b>	<b>7.-</b>
<b>Assemblage Nez noir (bio)</b>	<b>7.50</b>