

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



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 salade

**Petite 7.5-
Grande 12.-**

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

17.-

Gaspacho de pastèque, relish de concombre et celery, dés de sérac mariné

Water melon gazpacho, cucumber and celery relish served with marinated Sérac

18.-

La Burrata sur un lit de ratatouille et pesto aux herbes fraîches

Burrata served on a bed of ratatouille and herbal pesto

18.-

Ballotine de saumon a 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.-**

Salade de chèvre chaud au miel et herbes de Provence

Goat cheese salad with honey and Provencal herb

21.-



Plat principal / Main course

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 rôti, sauce au porto blanc et julienne de légumes au gingembre	38.-
Roasted cod fillet, with a white Port sauce and ginger flavoured vegetables julienne	
Tête de veau et ses petits légumes au bouillon, sauce ravigote	32.-
Calf's head with vegetables cooked in broth, ravigote sauce	
Sauté de veau à l'estragon, légumes de saison	36.-
Braised veal with tarragon and seasonal vegetables	
Côte de veau aux morilles, légumes du moment	55.-
Veal chop with morels and seasonal vegetables	
Cordon bleu de poulet maison, pommes frites et ratatouille	33.-
Homemade chicken "cordon bleu", French fries and ratatouille	
Entrecôte Parisienne au beurre persillé pommes de terre grenaille rôties	39.-
Parisienne rib steak with parsley and garlic butter served with roasted potatoes	
Steak tartare 180g coupé au couteau et assaisonné par nos soins	38.-
180gr knife-cut steak tartar served with house seasoning	

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

Brochet : Estonie, **Cabillaud :** France, **Saumon :** Norvège

Bœuf, Veau, poulet : Suisse,



Les fromages ou Les Desserts / Cheese Selection or Desserts

Assiette de fromages Suisses et Français, servis avec un chutney Plate of Swiss and French cheeses, served with chutney	13.-
Crème brûlée au gingembre Ginger Crème brûlée	13.-
Sur une génoise arrosée, crèmeux à la framboise, chantilly verveine et gelée de citron Sponge cake sprinkled with schnaps, raspberry cream, verbena chantilly and lemon jelly	14.-
Mousse au chocolat Valrhona 70%, tuile aux amandes Chocolate mousse Valrhona 70%, served with almond tuile	13.-
Ile flottante sur lit de crème anglaise vanille Floating Island on a bed of vanilla custard	12.-
Sorbet Valaisan abricot ou poire Valaisan sorbet	12.-
Glaces maison Homemade ice cream Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, abricot, poire, framboise, citron	4.5- la boule

Nos crus au verre

Pétillant

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

Blancs

Fendant	4.-
Johannisberg	5.5-
heida	6.5.-
Petite Arvine	8.-

Rosés

Minuty Côtes De Provence	5.-
Dôle Blanche	5.5-

Rouges

Dôle	4.-
Gamay	4.-
Pinot Noir	6.5-
Cornalin	7.-
Merlot	7.-
Assemblage Nez noir (bio)	7.50