

La carte

Entrées

<i>Salade verte de saison</i>	7.-
<i>Salade mêlée</i>	9.-
<i>Assiette Valaisanne</i>	25.-
<i>Cocktail de crevettes</i>	15.-
<i>Ballotine de volaille aux pistaches et génépi</i>	18.-
<i>Terrine maison et sa confiture d'oignons</i>	18.-
<i>Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée</i>	26.-
<i>Feuilleté d'escargots aux herbes fraîches</i>	19.-

Plats

<i>Filets de perche frais de Rarogne sauce tartare</i>	44.-
<i>Noix de Saint Jacques poêlées à la provençale</i>	45.-
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	42.-
<i>Tournedos de bœuf Rossini</i>	56.-
<i>Magret de Canard à l'orange et Cointreau</i>	44.-
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau</i>	36.-
<i>Souris d'agneau confite</i>	38.-
<i>Suprême de pintade aux langoustines</i>	46.-
<i>Fondue Bourguignonne (min. 2 personnes)</i>	
<i>Bœuf et volaille</i>	39.-
<i>Bœuf</i>	44.-

**Nos mets sont accompagnés des légumes du jour et de frites maison, écrasé de pommes de terre, tagliatelles fraîches ou pommes du jour*

Nos desserts maison

<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i>	12.-
<i>Mousse au chocolat blanc et noir</i>	12.-
<i>Flanc caramel à l'ancienne</i>	9.-
<i>Profiteroles au chocolat chaud</i>	14.-
<i>Nougat glacé maison</i>	14.-
<i>Tarte aux fruits de saison</i>	9.-
<i>Café gourmand</i>	16.-

Nos glaces

<i>Coupe Danemark</i>	12.-
<i>(Glace vanille, coulis chocolat, chantilly)</i>	
<i>Coupe Café Glacé</i>	12.-
<i>(Glace café arrosé d'un café, chantilly)</i>	
<i>Coupe Baley's</i>	14.-
<i>(Glace vanille et café arrosé de Baley's, chantilly)</i>	
<i>Coupe les Vérines</i>	14.-
<i>(Glace marron et caramel beurre salé, crème marron, Chantilly)</i>	

Nos sorbets arrosés

<i>Le Valaisan</i>	14.-
<i>(Sorbet abricot arrosé d'Abricotine)</i>	
<i>Le Colonel</i>	14.-
<i>(Sorbet citron arrosé de Vodka)</i>	
<i>Le Framboise</i>	14.-
<i>(Sorbet framboise arrosé d'eau de vie de framboise)</i>	

Menu à 48.- (min. 2 pers.)

Terrine maison et sa confiture d'oignons

Filet mignon sauce forestière et sa garniture

Dessert à choix

Menu à 59.- (min. 2 pers.)

Cocktail de crevettes

Magret de canard l'orange et Cointreau avec sa garniture

Dessert à choix

Menu à 85.- (min. 2 pers.)

Terrine de foie gras maison

Noix de Saint Jacques à la provençale

Filet de bœuf sauce à l'échalote et Pinot noir

Dessert à choix

Menu du midi à 26.-

Tous les jours sauf le samedi et dimanche

À choix :

Salade mêlée

Entrecôte parisienne Café de Paris

ou

Filet de perches Meunières sauce tartare

ou

Langue de bœuf sauce aux câpres

ou

Tartare de bœuf

Tous les plats sont accompagnés de la garniture du jour