

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>	16.-
<i>Terrine maison et sa confiture d'oignons</i>	19.-
<i>Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée</i>	28.-
<i>Feuilleté d'escargots aux herbes fraîches</i>	22.-
<i>Escalope de foie gras poêlée au Cassis</i>	28.-
<i>Filets de truite marinés à l'aneth (Élevage de Vionnaz)</i>	21.-

Plats

<i>Filets de perche frais de Rarogne sauce tartare</i>	46.-
<i>Noix de Saint Jacques poêlées à la provençale</i>	46.-
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	44.-
<i>Tournedos de bœuf Rossini</i>	56.-
<i>Magret de Canard à l'orange et au Cointreau</i>	46.-
<i>Tartare de bœuf</i>	36.-
<i>Souris d'agneau confite</i>	39.-
<i>Suprême de pintade aux langoustines</i>	48.-
<i>Fondue Bourguignonne - (Minimum 2 personnes)</i>	44.-
<i>Cuisses de grenouilles à la Provençale</i>	42.-
<i>(Minimum 2 personnes, sur réservation)</i>	

**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>Profiteroles au chocolat chaud</i>	14.-
<i>Nougat glacé maison</i>	14.-
<i>Salade de fruits frais</i>	12.-
<i>Tarte aux fruits de saison</i>	9.-
<i>Omelette Norvégienne (Minimum 2 personnes)</i>	15.-/ pers

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)</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 58.- (min. 2 pers.)

En entrée - A choix

Terrine maison et sa confiture d'oignons
Filet de truite mariné à l'aneth (Élevage de Vionnaz)
Cocktail de crevettes
Salade de canard confit aux petits oignons et au miel

En Plat - A choix

Filets mignons sauce forestière
Rognons de veau à la moutarde
Magret de canard à l'orange et au Cointreau
Tagliatelles aux noix de St Jacques - crème safranée

Dessert - A choix

Crème brûlée à la fleur d'oranger
Mousse au chocolat blanc et noir
Tarte aux fruits de saison
Sorbet maison

**Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

Menu à 82.- (min. 2 pers.)

En entrée - A choix

Terrine de foie gras maison et sa brioche

Feuilleté d'escargots aux herbes fraîches

Noix de Saint Jacques à la provençale

En Plat - A choix

Filets de perches meunières de Rarogne. - sauce tartare

Tournedos de bœuf - sauce Pinot noir et échalotes

Suprême de Pintade aux langoustines

Assortiment de fromages

Dessert - A choix à la carte

**Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

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

Menu des petits loups à 16.-

Salade

Tranche panée de volaille avec frites et légumes

Boule de glace