

## Entrées

Ceviche du jour à la mode Péruvienne  
17.-

Foie gras poêlé pousses de salade et lamelles de truffe d'été fraîche d'Ombrie  
24.-

Terrine de marcassin d'Alsace salades de estivales  
16.-

Carpaccio de poulpe vinaigrette aux deux citrons roquette et pesto basilic  
17.-

Os à moelle gratiné et ses escargots de Bourgogne au beurre persillé, crouton grillé  
18.-

Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre  
( ½ port. 17.- / plat 29.-)

Salade verte  
6.-

Salade mêlée  
8.-

## Plats Principaux

Filets de perches fraîches « Loë » du Valais (\*) sauce beurre blanc  
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes  
150gr (assiette légère) / 38.- 200gr / 45.-

Filet parisien de bœuf sauce aux morilles frites maison\*\*, légumes du marché  
40.-

Poisson du jour à la Sicilienne (tomates, câpres, olives, fines herbes) pommes de terre vapeur  
jardinière de légumes  
33.-

Queues de gambas « Black-Tiger » poêlés sauce homardine risotto noir Vénéral  
35.-

Cordon bleu « maison » frites\*\* et jardinière de légumes  
26.-

Suprême de pintade à la truffe d'été fraîche d'Ombrie, linguini au beurre légumes de saison  
36.-

Entrecôte de bœuf taillée « SwissPrime » à la mode Saint-Hubert, frites maison\*\*  
légumes de saison  
38.-

## Menu «Saint-Hubert»

Amuse-bouche

Poisson du jour à la Sicilienne  
(tomates, câpres, olives, fines herbes)  
pommes de terre vapeur

xxx

Filet parisien de bœuf sauce aux morilles  
jardinière de légumes  
frites « maison »

xxx

Nougat glacé aux noix torréfiés, coulis de framboises

60.-

## La carte estivale éphémère

Côtelettes d'agneau grillées, beurre café de Paris, accompagnés de salades estivales  
32.-

Salades estivales aux queues de gambas « Black Tiger » grillées à l'ail  
32.-

Vitello tonnato (fines tranches de veau et crème de thon) et salades estivales  
28.-

Bavette de bœuf taillée « Capri », frites maison\*\*  
(roquette, parmesan, tomates cerises et vinaigre balsamique)  
35.-

Burger d'agneau, sauce yogourt courgettes grillées, frites maison\*\*  
25.-

## Les jeudis soir canaille ... en brasserie

**Le show chaud d'ardoises, servi avec salade mêlée,  
frites maison\*\*, beurre café de Paris, sauce barbecue  
et « Son dessert du moment »  
(Bœuf, cheval, agneau, autruche selon arrivage)**

Provenances :

Bœuf carte : Suisse, bœuf canaille : Paraguay- Argentine, porc : Suisse, veau : Suisse, poulpe : Méditerranée, pintade : France  
gambas : Vietnam, Inde, foie gras : France, cheval : Argentine-Suisse, Autruche : Afrique du Sud, agneau : NZ

**Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront**

(\*) Les filets de perches Loë sont issues d'élevage, dans les eaux pures au pied du massif du Lötschberg à Rarogne Valais.  
Innovante et respectueuse de l'animal, la perche Loë est gage de qualité d'un produit d'exception.

(\*\*) Les frites sont « maison » sauf rupture de stock de pommes de terre  
TVA 7,7% inclus