

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 taillé « 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