

## Entrées

Terrine de truite rose de Courtemaîche aux petits légumes, asperges vinaigrette  
**16.-**

Croustillant de Crottin de Chavignol à l'ail des ours pousses de salades croquantes  
**16.-**

Œuf poché sur lit d'asperges, émulsion fumée croûtons et lardons  
**18.-**

Carpaccio de Saint-Jacques et sa vinaigrette aux fruits de la passion  
**16.-**

Empanadas d'effilochée de porc sauce barbecue épicée, pousses de salades  
**15.-**

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

Salade verte  
**5.50**

Salade mêlée  
**7.50**

## Plats Principaux

Filets de perches fraîches « Loë » du Valais (\*) sauce beurre blanc  
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes  
**entrée 100gr / 21.- 150gr / 33.- 200gr / 40.-**

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

Rouelles de rognons de veau aux échalotes rôties, rösti jardinière de légumes  
**35.-**

Secreto de porc Iberico jus corsé à l'ail des ours asperges, pommes de terre nouvelles légumes du marché  
**33.-**

Poulpe à la plancha crème de persil asperges et pommes de terre sautés  
**37.-**

« Terre & Mer » Rumsteck de bœuf et gambas Black-Tiger grillés sauce provençale frites maison légumes de saison  
**36.-**

Souris d'agneau confite jus corsé à l'ail et herbes du jardin, pommes de terre nouvelles  
**31.-**

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

Filet d'agneau en croûte de pistaches jus corsé au thym  
pommes de terre nouvelles, légumes du marché  
**40.-**

Truite rose de Courtemaîche à l'ail des ours asperges de saison, écrasée de pommes de terre  
**31.-**

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

## Menu «Saint-Hubert»

Amuse-bouche

Filets de perches fraîches « Loë » du Valais (\*)  
sauce beurre blanc  
riz basmati

**xxx**

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

**ou**

Filet d'agneau en croûte de pistaches jus corsé au thym  
pommes de terre nouvelles  
légumes du marché

**xxx**

Panier croquant de mousse rhubarbe et son sorbet fraise

**60.-**

## 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, porc Iberico : Espagne,  
veau : Suisse, Saint-Jacques : Japon, Poulpe : Méditerranée, gambas BIO : Vietnam  
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 Löttschberg à Rarogne Valais. Innovante et respectueuse de l'animal, la perche Loë est gage de qualité d'un produit d'exception. TVA 7,7% inclus