

Entrées

Tartare de truite rose « Soubey » aux pommes Granny Smith
16.-

Pousses de salade vertes garnie de ris de veau et chanterelles sautés
17.-

Cigare de gruyère et jambon cru tiède sur lit de salades croquantes
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
entrée 100gr / 21.- 150gr / 33.- 200gr / 40.-

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

Côte de porc « Label-Napfschwein » sauce aux chanterelles, pommes de terre nouvelles
jardinière de légumes
38.-

Bavette de bœuf taillé « Chorrillana » frites « maison »**
(oignons nouveaux, oignons rouges, tomates et herbes fraîches sautés au wok)
35.-

Queues de gambas « Black-Tiger » BIO poêlés sauce homardine risotto noir Vénére
31.-

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

Suprême de pintade sauce aux morilles linguini au beurre légumes de saison
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 »

xxx

Panier croquant de mousse fraise et son sorbet

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, veau : Suisse, poulpe : Méditerranée, pintade : France
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 Lötschberg 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

(**) Les frites sont « maison » sauf rupture de stock de pommes de terre