



Notre carte sur place et à l'emporter

A grignoter

Pão de queijo x5
Petits pains brésiliens au gruyère et farine de manioc 10,00

Entrées

Burrata crémeuse 18,00
tomates de saison, citron jaune
fleur de sel fumé

Tartare de truite du Valais 21,00
suprême d'agrumes
légumes croquants

Crème brûlée au gruyère 16,00
de notre Maître Fromager Affineur J.A. Dufaux
salade d'abricots secs et jambon de pays

Gaspacho de tomates vertes, 15,00
pastèques et concombres
focaccia maison au citron et thym

Bol de mesclun 10,00
petits légumes
vinaigrette maison

Plat enfant, jusqu'à 12 ans
Plat de viande ou poisson *Prix sur demande*
Demandez conseil auprès de l'équipe de salle

Plat du jour 23,00
Uniquement le midi du mardi au vendredi

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*



Plats

Filet de daurade huile aux pignons de pin et herbes fraîches riz sauvage et légumes de saison	36,00
Filets de perches meunières pommes de terre grillées aux épices salade verte	39,00
Tagliatelles pesto maison aux amandes parmesan	27,00
Filet de bœuf rassi beurre Café de Paris légumes et écrasé de petits pois	49,00
Suprême de pintade purée et chips de carottes, fenouil croquant jus de volaille	41,00

Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux

Sélection de fromages frais et affinés	14,00
--	-------

Desserts

Pavlova aux fruits de saison crème onctueuse coulis du fruit	10,00
Ardoise de desserts	12,00
Tarte au chocolat noir 72% éclats de cacao fleur de sel	14,00
Boule de sorbet ou crème glacée artisanale	4,50

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*