



NOS PROPOSITIONS DU MOMENT



MI-CUIT DE BŒUF AROMATISE AUX HERBES FRAICHES

22.-

29.-

Vinaigre de framboises avec noisettes hachées et crème de parmesan

SALADE DE BETTERAVES ET HARENG FUME

13.-

23.-

Oignons marinés, œuf dur et aneth

JOUES DE PORC BRAISEES AU JACK DANIEL'S

34.-

MIJOTE DE BŒUF CUIT A BASSE TEMPERATURE

35.-

Et sa sauce au vin rouge

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

38.-

Et sauce citron



NOS CLASSIQUES



NOS TAPAS

Mini rouleaux de printemps (8 pièces)		12.--
Bruschetta de tomates et basilic (8 pièces)		12.--
Crevettes panées (8 pièces)		12.--
Toast tartare (6 pièces)		12.50
Toast au foie gras maison (4 pièces)		13.-
Toast Nduja (saucisson calabrais piquant) (6 pièces)		13.-
Mini ardoise de roastbeef froid		14.-
Mini ardoise de vitello tonnato		14.-
Roesti au gruyère (6 pièces)		12.--
Planchette de saucisse		12.-
Portion de frites	Petite	5.50
	Grande	9.50

NOS SALADES

Salade verte, sauce française ou italienne	8.50 / 11.-
Salade mêlée, sauce française ou italienne	9.50 / 14.50
Salade de chèvre chaud parfumé au miel	17.- / 28.-
Salade de poulet	18.- / 25.-



NOS CLASSIQUES



NOS PLATS FROIDS

Tartare de bœuf classique ou à l'italienne accompagné de Toast, frites et salade	27.- / 39.-
Tartare de filet de bœuf classique ou à l'italienne Toast, frites et salade	43.-
Assiette valaisanne	27.-
Assiette de viande séchée	29.-
Roastbeef froid, salade mêlée et pommes frites	28.-
Vitello tonnato, salade verte et pommes frites	32.-

NOS PÂTES

Spaghetti ou mezze maniche sauce tomates	23.-
Spaghetti ou mezze maniche aglio, olio et peperoncini	24.-
Spaghetti ou mezze maniche à l'arrabiata	24.-
Lasagne bolognaise maison	27.-



NOS CLASSIQUES



NOS PLATS CHAUDS

Filet de bœuf sauce aux herbes	44.-
sauce aux morilles	49.-
Spareribs de porc cuits à basse température	39.-
Salade verte et pommes frites	
Tagliata de poulet, rucola, parmesan et crème balsamique	33.-

Tous ces plats sont servis avec légumes et pommes frites, riz, pâtes ou salade

NOS DESSERTS

Tiramisu	11.-
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	13.-
Tarte aux fruits	5.-
Fruits rouges à la crème de Gruyère	14.-
Assiette de fromage	14.-
Glaces Mövenpick	1 boule 3,90