



---

# Menu

*Tous nos prix sont indiqués en francs suisses.  
TVA 7.7% incluse.*



**Notre restaurant se veut  
un lieu de convivialité.**

Cette carte d'hiver fait la part belle  
aux produits de saison.

Découvrez une cuisine qui allie  
tradition, terroir et innovation.

Le tout dans une ambiance chaleureuse.

---

## Salades

<b>Buffet</b>	12.-
<b>Salade verte</b>	6.-

---

## Entrées

<b>Carpaccio de bœuf à l'italienne</b> Légumes marinés, pistou, roquette et copeaux de parmesan	24.-
<b>Nougat de foie gras et son pain d'épices maison, chutney aux agrumes</b>	22.-
<b>Coquilles Saint-Jacques parisiennes</b>	22.-

Tous nos plats sont  
préparés à la minute.

---

## Pâtes et risotto

Tagliatelles au civet de cerf	28.–
Risotto aux morilles	30.–
Cannelloni à la chair de homard et son jus réduit, brunoise de légumes	28.–

---

## Viandes

Burger avec frites, tomate, oignon et fromage (CH)	28.–
Basses côtes de bœuf rôties (FR, CH)	30.–
Entrecôte de bœuf (PR, CH)	34.–
Tournedos de bœuf Rossini (FR, CH)	48.–
Cuisse de canard confite, jus au miel d'écorces d'orange (FR, HO)	28.–
Tartare de bœuf	32.–

**Sauce au choix:** forestière, poivre ou beurre café de Paris

**Garniture au choix:** frites, pâtes ou riz

---

## Poissons

Turbot braisé au champagne	32.–
Lotte pochée aux olives, espuma de parmesan	34.–
Médailon de sandre et sa mousseline safranée	34.–

---

# Coin valaisan et fondues

	<i>1/2 Portion</i>	<i>Portion</i>
<b>Assiette valaisanne</b>	19.–	29.–
<b>Assiette de viande séchée</b>	22.–	33.–
<i>Fondues: prix par personne</i>		
<b>Trio de fondues:</b> ail, piment d'Espelette, herbes ( <i>min. 2 pers</i> )		33.–
<b>Fondue moitié-moitié:</b> Vacherin, Gruyère		26.–
<b>Fondue aux bolets</b>		30.–
<b>Fondue à l'échalote</b>		28.–
<b>Fondue aux tomates:</b> Gruyère, Vacherin, tomates, pommes grenailles		28.–
<b>Croûte au fromage</b>		22.–
<b>Croûte garnie:</b> jambon, fromage, œuf		26.–

---

# Pizzas

<b>Focaccia apéro</b>	Huile d'olive et romarin	7.–
<b>Margherita*</b>	Mozzarella et origan	16.–
<b>Santa Lucia*</b>	Jambon cuit, champignons et origan	18.–
<b>Romana*</b>	Mozzarella, anchois, câpres, asperges et origan	22.–
<b>Diavola*</b>	Salami piquant, poivrons, et olives	20.–
<b>Vegetariana*</b>	Poivrons, aubergines et courgettes	22.–
<b>Hawai*</b>	Jambon cuit et ananas	18.–
<b>Quattro stagioni*</b>	Jambon cuit, artichauts, câpres et anchois	22.–
<b>Emiliana*</b>	Jambon cru, copeaux de parmesan et roquette	23.–
<b>Calzone facito*</b>	Mozzarella, jambon cuit, artichauts et olives	25.–
<b>Ovronnaz*</b>	Saucisse, champignons et fromage à raclette	26.–
<b>Valaisanne*</b>	Viande séchée, fromage à raclette et roquette	26.–
<b>Carbonara</b>	Base crème fraîche, oignons, lardon, œuf et mozzarella	20.–
<b>Caprese</b>	Base crème fraîche, chèvre, champignons, origan et olives	20.–
<b>Tuna*</b>	Mozzarella, thon, oignons et olives	18.–
<b>Saumon</b>	Base crème fraîche, mozzarella, saumon, oignons et câpres	24.–
<b>4 fromages*</b>	Mozzarella, gorgonzola, parmesan et fromage à raclette	22.–

\* Base classique

---

## Crêpes salées

<b>Au fromage</b>	9.50
<b>Complète</b> Œuf, jambon et fromage	13.50
<b>Des Bains</b> Fromage à raclette, lard et oignons	13.50
<b>Chèvre chaud</b> Fromage de chèvre, sirop d'érable, noix et salade	14.50
<b>Diwan</b> Fromage, tomates, oignons, câpres et anchois	14.50
<b>Ecossaise</b> Saumon fumé, crème au raifort et citron	14.50
<b>Forestière</b> Œuf, jambon, fromage et sauce champignons	15.–
<b>Italienne</b> Tomates, mozzarella, pesto et rucola	16.–
<b>Indienne</b> Émincé de volaille au curry, amandes grillées, raisins secs	15.50
<b>Valaisanne</b> Jambon cru, fromage, cornichons et oignons	16.50

---

## Carte enfants

<b>Pâtes au choix:</b> penne ou spaghetti, sauce bolognaise ou sauce tomate	10.–
<b>Chicken nuggets</b> avec frites et salade	10.–
<b>Burger enfant</b> avec frites et salade	10.–
<b>Crêpe</b> Jambon et fromage	10.–
<b>Pizza enfant</b> Margherita	10.–
<b>Portion de frites</b>	5.–
<b>Assiette de légumes</b>	7.–
<b>Potage</b>	4.–

---

## Desserts maison

<b>Tarte Tatin</b> et sa glace vanille	12.-
<b>Poire Belle-Hélène</b> et son sorbet	12.-
<b>Café gourmand</b> (4 mini desserts servis avec un café)	14.-
<b>Baba au rhum</b> et fruits rouges	12.-
<b>Moelleux au chocolat</b> et sa glace café	13.-

---

## Crêpes sucrées

<b>Au beurre et au sucre</b>	8.-
<b>A la confiture</b> Fraise, abricot, orange, cerise	9.-
<b>Au chocolat</b>	9.-
<b>Au nutella</b>	9.-
<b>Au sirop d'érable</b>	9.-
<b>Belle Hélène</b> Poire, chocolat, glace vanille	10.50
<b>Canadienne</b> Banane, sirop d'érable	12.-
<b>La Bounty</b> Banane, chocolat, noix de coco	12.-
<b>La Bretonne</b> Caramel salé	12.50
<b>Les flambées</b> Grand Marnier ou eau de vie d'abricot	12.-

---

## Coupes de glace

<b>Coupe Caramello</b>	11.-
Crème glacée vanille et caramel avec sauce caramel et chantilly	
<b>Coupe Danemark</b>	11.-
Crème glacée vanille avec sauce chocolat et chantilly	
<b>Meringues glacées</b>	9.50
Crème glacée vanille et fraise avec meringues et chantilly	
<b>Coupe Stracciatella</b>	9.50
Crème glacée Stracciatella, café et chantilly	
<b>Trilogie de sorbets</b>	9.-
Sorbets à choix	
<b>Coupe Grand Dixence</b>	11.-
Crème glacée stracciatella, tiramisu, pistache et chantilly	
<b>Banana Split</b>	11.-
Crème glacée vanille avec sauce chocolat, banane et chantilly	
<b>Coupe Ticino</b>	9.50
Crème glacée vanille et pistache avec sorbet cassis et chantilly	
<b>Coupe Café Glacé</b>	9.-
Crème glacée café avec sauce café et chantilly	

---

## Boules de glace

<b>Arômes à choix</b>	
Café, fraise, chocolat, stracciatella, vanille, caramel, pistache, tiramisu	
<b>Prix par boule</b>	3.-
<b>Supplément chantilly</b>	1.50

---

# Sorbets

## Arômes à choix

Abricot, noix de coco, poire, cassis, mangue-passion, citron, framboise

**Prix par boule** 3.-

**Supplément chantilly** 1.50

**Sorbet Colonel** 10.-

Sorbet citron avec Vodka

**Sorbet Valaisan** 10.-

Sorbet abricot avec alcool

**Sorbet Williamine** 10.-

Sorbet poire avec alcool

---

# Frappés

**Frappés** 6.50

Arômes selon vos désirs

---

# Pour les petits

**Thesi** 6.-

Glace au lait vanille et fraise

**Piet** 6.-

Glace au lait vanille et chocolat

*Une sélection de glaces Emmi. Un vrai plaisir de qualité suisse !*

---

# Boissons

<b>Café, expresso, décaféiné</b>				3.90
<b>Renversé</b>				4.20
<b>Cappuccino</b>				4.50
<b>Chocolat, Ovomaltine</b>				4.-
<b>Café viennois</b>				5.20
<b>Infusions</b>				3.90
Verveine, menthe, tilleul, camomille, cynorhodon				
<b>Thés</b>				3.90
Noir, Earl Grey, vert				
<b>Eaux minérales</b>		<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	
Henniez		3.30		4.-
33 cl Bleu, vert, rouge				4.30
50 cl Bleu, vert				5.50
75 cl Bleu, vert				7.50
<b>Sportifs</b>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>	
Thé froid, Fanta, Sprite, Coca-Cola	3.50	4.20		5.50
<b>Jus hibiscus</b>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>1l</i>	
Sucré, non sucré	4.50	6.-		18.-
<b>Jus de fruits du Valais</b>			<i>3dl</i>	
Abricot, pomme, poire				5.-
<b>En bouteille</b>			<i>33cl</i>	
Coca-Cola, Coca-Zero				4.90
Rivella rouge, Rivella bleu				4.50
Orange, tomate, ananas				4.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon				4.50
Ramseier				4.50
San Pellegrino Bitter				4.30

### Jus de fruits pressés

Orange, pamplemousse, citron

3dl

6.90

### Bières pression

Cardinal

2dl

3dl

5dl

3.60

4.-

6.-

1664 Blanche

2.5dl

4dl

4.90

6.80

### Bières en bouteille

Chimay Rouge, Bleue (B)

6.-

Duvel (B)

6.-

Feldschlössen brune (CH)

5.-

Feldschlössen sans alcool (CH)

4.70

### Apéritifs

Aperol Spritz (2dl)

10.-

Kir (1dl)

5.-

Martini (4cl)

5.50

Prosecco (2cl)

6.-

Pastis, Ricard (2cl)

4.50

Appenzeller, Suze, Campari, Cynar (4cl)

5.50

Porto (rouge et blanc) (4cl)

5.50

Kir royal (1dl)

14.-

### Digestifs

Fernet-Branca (2cl)

5.-

### Long drinks

Bacardi Blanc (4cl)

9.-

Gin Gordon's (4cl)

9.-

### Accompagnements

Redbull, Schweppes Tonic, Hibiscus

2.-

Jus, limonade, Coca, Fanta, thé froid

1.-

*Les plats peuvent contenir les allergènes suivants:*

- Céréales contenant du gluten et des produits à base de ces céréales*
- Crustacés et produits à base de crustacés*
- Œufs et produits à base d'œufs*
- Poissons et produits à base de poissons*
- Arachides et produits à base d'arachides*
- Soja et produits à base de soja*
- Lait et produits à base de lait*
- Fruits à coque*
- Céleri et produits à base de céleri*
- Moutarde et produits à base de moutarde*
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame*
- Anhydride sulfureux et sulfites*
- Lupin et produits à base de lupin*
- Mollusques et produits à base de mollusques*



