

Nos tapas à partager (ou pas)

Pimientos del padrón / Padrón peppers

10.-

Jambon du Valais, Pan con tomate / Ham Valais, Pan con tomate

10.-

Croquetas basques / Basque croquetas

Magret fumé, manchego et piment d'Espelette

Smoked duck breast, manchego and Espelette pepper

12.-

Planche de charcuterie de Val D'Illiez / Val D'Illiez charcuterie board

Maison Gex-Collet

Petit / Small 18.-

Grande / Large 28.-

On dirait le sud

Escargots de Bourgogne / Bourgogne snails

6 pièces 11.-

12 pièces 19.-

Foie gras mi-cuit maison, Chutney de mangues

Chef semi-cooked foie-gras

Mango chutney

27.-

Œuf Parfait, crème de pecorino truffée, Jambon de Val D'Illiez

Perfect Egg, truffled pecorino cream, Val D'Illiez ham

19.-

Saumon Gravelax, foccacia et légumes croquants sésame soja

Salmon Gravelax focaccia and crunchy sesame soy vegetables

20.-

Salade gersoise / Gersoise salad

Gésiers de canard, foie gras, magret fumé au piment d'espelette, œuf poché

Duck gizzard, foie gras, smoked duck breast with Espelette pepper, poached egg

Petite / Small 19.-

Grande / Large 29.-

Carpaccio de tomates et mozzarella di bufala, huile d'olive au basilic

Carpaccio of tomatoes and mozzarella di bufala, basil olive oil

16.-

Salade verte / Green salad

6.-



Comme à Toulouse

Confit de canard maison, sauce marchand de vin, écrasé de pomme de terre

Homemade duck confit, merchant of wine sauce, mashed potatoes

37.-

Cassoulet de Toulouse / Toulouse Cassoulet

39.-

Nos pierres chaudes

Magret de canard grillé sur pierre / Stone-grilled duck breast 300 gr

43.-

Coeur de faux filet de bœuf sur pierre / Stone-baked sirloin steak 250 gr

45.-

Entrecôte de kangourou sur pierre / Kangaroo ribeye steak on stone 180gr

39.-

Pierrade de viande / Meat pierrade, minimum 2 personnes

« Canard, Kangourou, Bœuf »

"Duck, Kangaroo, Beef"

300gr / pers.

47.- / pers.

Servie avec frites et salade,

Sauce roquefort, sauce marchand de vin et sauce poivre vert

Served with fries and salad,

Roquefort sauce, merchant of wine sauce and green pepper sauce

Les plats de Mymy

Entrecôte parisienne 300gr beurre persillé, frites, salade

Parisian entrecote 300gr parsley butter, fries salad

39.-

Truite au beurre safrané, coriandre, riz pilaf et ratatouille

Trout fillet with saffron and coriander butter, pilaf rice and ratatouille

35.-

Ravioles mozzarella et tomate au pesto rouge

Mozzarella & tomato tortelli with red pesto

31.-

Le Menu des minots

Ravioles tomate mozzarella ou fish and chips

coupe de glace / ice cream bowl

sirop à l'eau / water syrup

18.-



Vue sur les Dents

Menu à 59.-

3 Plats

*** Œuf Parfait, crème de pecorino truffée, jambon de Val D'Illiez**

*Perfect Egg, truffled pecorino cream, Val D'Illiez ham**

*** Saumon Gravelax, foccacia et légumes croquants sésame soja**

Salmon Gravelax focaccia and crunchy sesame soy vegetables

*** Entrecôte Parisienne 300gr beurre persillé, frites, salade**

Parisian entrecote 300gr parsley butter, fries, salad

*** Truite au beurre safrané coriandre, riz pilaf, ratatouille**

Trout fillet with saffron and coriander butter, pilaf rice and ratatouille

*** Meringue double crème, crumble de fruits rouges**

Double cream meringue, red fruits crumble

*** Brioche perdue au caramel beurre salé**

The famous "Brioche perdue" with salty caramel

Pour atteindre les sommets

Fromages suisses de la fromagerie "Vieux Fromages" (220 g / personne)

Swiss cheeses from the "Vieux Fromages" cheese dairy (220 gr/pers.)

Fondue aux quatre fromages, servie avec du pain

Cheese fondue, served with bread

25.-

Fondue à la moutarde à l'ancienne, servie avec du pain

Old-fashioned mustard fondue

26.-

Fondue à la tomate, servie avec pommes de terre

Tomato fondue, served with potatoes

27.-

Raclette des alpages (500gr/2 pers.), servie avec pommes de terre

Cheese from our mountains served with potatoes (500g /2 pers)

30.-



On ne va pas se quitter comme ça...

Moelleux au chocolat, coeur vanille Bourbon (15 min. d'attente)

The very smooth chocolate cake, Bourbon vanilla heart (15 min. wait)

13.-

Coupe Valaisanne, sorbet abricot et douce d'abricot

The Valaisan way to finish dinner, apricot sorbet and sweet apricot liqueur

13.-

Meringue double crème, crumble de fruits rouges / Double cream meringue, red fruits crumble

13.-

Brioche perdue au caramel beurre salé / The famous "Brioche perdue" With salty caramel

13.-

Café ou thé gourmand / The gourmet coffee or tea

16.-

On peut remplacer le café par une coupe de Champagne.....

You can replace coffee with a glass of Champagne.....

24.-

Avant de partir

Café Nespresso 5.-

Ristretto / Espresso / Allongé / Décaféiné

Nos Thés 5.-

LE THE DES MOINES

Recette ancestrale tibétaine de thé noir, à la fois floral et fruité, légèrement vanillé.

Ancestral Tibetan recipe for black tea, both floral and fruity, slightly vanilla.

LE CASABLANCA

Thé vert à la menthe Nanah marocaine.

Moroccan Nanah mint green tea.

LE SPRING TEA

Thé vert sencha "du printemps" aux arômes de groseille rouge, fleur de bleuet et immortelle.

Sencha "spring" green tea with aromas of red currant, cornflower and immortelle.

LE THE BLANC SUREAU

Belle saveur de sureau et léger parfum de rose, à la fois équilibré et rafraichissant.

Beautiful elderberry flavor and light rose scent, both balanced and refreshing.

LA VERVEINE

Infusion de verveine du Valais.

Valais verbena infusion.

Pour la digestion, on a ce qu'il faut à vous proposer...