



Pour vous ouvrir l'appétit

Escargots de Bourgogne

6 pièces 11.- / 12 pièces 19.-

Jambon du Valais, Pan con tomate 12.-

Croquetas basques 12.-

Magret fumé, manchego, piment d'Espelette

Charcuterie de Val d'Illiez "Maison Gex-Collet"

Petite 18.- / Grande 28.-

Salade verte 8.-

Le coin fromage

Fondue quatre fromages, pain 25.-

Fondue moutarde à l'ancienne, pain 26.-

Fondue à la tomate, pommes de terre 27.-

Raclette de nos alpages, pommes de terre, cornichons, oignons grelots

30.- / personne

Minimum 2 personnes

Nos viandes sur pierre chaude

Faux filet de bœuf 250gr

Sauce marchand de vin , frites, salade

46.-

** Supplément au menu 8.-*

Côte de porc du boucher 340gr au piment d'Espelette

Sauce tartare, frites, salade

43.-

** Supplément au menu 6.-*

Le Menu 3 plats à 65.-

ou à la carte

Entrées

Œuf parfait, crème de magret séché, beurre au piment d'Espelette 23.-

Tartare de saumon gravelax, sésame, soja, perles de fruit passion 25.-

Foie gras mi-cuit maison, chutney de figues au vin chaud 26.-

Plats

Filet de truite sauce vierge, riz safrané et légumes glacés 38.-

Agnolottis farcis aux truffes, ricotta, mascarpone, tomme suisse truffée 37.-

Bœuf de 10h, jus au romarin, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 38.-

*Nos viandes sur pierre chaude, avec un supplément (page de gauche)**

Desserts

Meringue double crème aux fruits rouges 13.-

Moelleux au chocolat, cœur coulant vanille bourbon 13.-

Brioche perdue, caramel beurre salé 13.-

Coupe valaisanne 13.-

Les pitchounes (-12 ans)

19.-

Sirop à l'eau

Ravioles tomate mozzarella ou Fish & chips

Cône glacé ou Pom'Potes



To whet your appetite

Bourgogne snails

6 pieces 11.- / 12 pieces 19.-

Valais ham, Pan con tomate 12.-

Basque-style croquetas 12.-

Smoked duck breast, Manchego cheese, Espelette pepper

Val d'Illeiz cold cuts from "Maison Gex-Collet"

Small 18.- / Large 28.-

Green salad 8.-

The cheese corner

Four-cheese fondue, bread 25.-

Old-fashioned mustard fondue, bread 26.-

Tomato fondue, potatoes 27.-

Raclette cheese from our mountain pastures, potatoes, gherkins, pearl onions

30.- / person

Minimum 2 people

Our meats on hot stone

Beef sirloin steak 250gr

Wine merchant sauce, French fries, green salad

46.-

** Extra on the menu 8.-*

Côte de porc du boucher 340gr au piment d'Espelette

Tartar sauce, French fries, green salad

43.-

** Extra on the menu 6.-*

**The menu 3 courses for 65.-
or à la carte**

Starters

Perfect egg, dried duck breast cream, Espelette pepper butter 23.-

Gravelax salmon tartare, sesame, soya, passion fruit pearls 25.-

Homemade semi-cooked foie gras, fig chutney with mulled wine 26.-

Main courses

Trout fillet with sauce vierge, *saffron rice and glazed vegetables 38.-*

Agnolotti stuffed with truffles, ricotta, mascarpone, and Swiss truffle cheese 37.-

*10-hour beef, strong meat juice with rosemary,
mashed potatoes with olive oil 38.-*

*Our meats on hot stone, with an extra charge (left-hand page)**

Desserts

Double cream meringue with red berries 13.-

Chocolate lava cake, bourbon vanilla heart 13.-

French toast with salted butter caramel 13.-

Valais sorbet cup 13.-

Les pitchounes (-12)

19.-

Water syrup

Tomato and mozzarella ravioli or Fish & chips

Ice cream cone ou Pom'Potes