



Nos tapas à partager.....

Jambon du Valais, Pan con tomate **10 chf**

Accras de truite, sauce thaï **10 chf**

Pimientos de padrón **9 chf**

Planche de charcuterie de Val d'Illeiez "Maison Gex-Collet"

Petite **18 chf** / *Grande* **28 chf**

Planche gourmande (assortiment) **15 chf** / personne

Menu découverte..... 59 chf

entrée + plat + dessert

Carpaccio de tomate, Burrata au pesto rouge

ou

Tartare de bœuf coupé au couteau ,toast, salade

.....

Truite grillée sauce vierge, poêlée de légumes

ou

Bœuf de 10 h, jus au thym, écrasé de pommes de terre

.....

Meringue double crème aux fraises

ou

Moelleux au chocolat Guanaja , cœur chocolat blond Dulcey

Le coin fromage

fromages suisses de la fromagerie "Vieux Fromages"

Fondue quatre fromages 220 gr, pain **25 chf**

Fondue moutarde à l'ancienne 220 gr, pain **26 chf**

Fondue à la tomate 220 gr, pommes de terre **27 chf**

Raclette de nos alpages 250 gr, pommes de terre, cornichons, oignons grelots **30 chf**

Minimum 2 personnes

Pour commencer.....

- Carpaccio de tomate, Burrata au pesto rouge* **16 chf**
Œuf parfait, crème de magret séché au piment d'Espelette **19 chf**
Saumon gravellax, vinaigrette agrumes, perle de yuzu **23 chf**
Tartare de bœuf coupé au couteau, toast, salade **18 chf**
Foie gras mi-cuit maison, confiture de cerise noir **26 chf**
Escargots de Bourgogne 6 pièces **11 chf** / 12 pièces **19 chf**
Salade verte **7 chf**

Pour continuer sur sa lancée.....

- Tortelli tomate mozzarella* **30 chf**
Truite grillée sauce vierge, poêlée de légumes **34 chf**
Brochette de volaille à la basquaise, écrasé de pommes de terre **32 chf**
Tartare de bœuf coupé au couteau 180 gr, toast, frites maison, salade **33 chf**
Bœuf de 10 h, jus au thym, écrasé de pommes de terre **35 chf**
Rognons de veau persillés 300 gr, frites maison, salade **36 chf**

Pour les amateurs de viande....

- Faux filet de bœuf diamant 250gr, beurre persillé, frites, salade* **46 chf**
Entrecôte de bison 250 gr, crème de poivre vert, frites, salade **48 chf**

Pour finir en douceur.....

- Meringue double crème aux fraises* **13 chf**
Moelleux au chocolat Guanaja, cœur chocolat blond Dulcey **12 chf** (15 min)
Brioche perdue, caramel beurre salé **13 chf**
Tarte myrtille maison **13 chf**
Coupe valaisanne **14 chf**

Les pitchounes (-12 ans)

17 chf

Sirop à l'eau

Ravioles tomate mozzarella ou Fish & chips

Cône glacé

Restaurant Menu



Our tapas to share.....

Valais ham, Pan con tomate **10 chf**

Trout accra, Thai sauce **10 chf**

Pimientos de padrón **9 chf**

Val d'Illiez charcuterie platter "Maison Gex-Collet"

Small **18 chf** / *Large* **28 chf**

"Mixed platter" **15 chf** / person

Menu découverte..... 59 chf

starter + main course + dessert

Tomato carpaccio, burrata with red pesto

or

Hand-cut beef tartare, toast, salad

.....

Grilled trout with sauce vierge, pan-fried vegetables

or

10-hour slow-cooked beef, thyme jus, mashed potatoes

.....

Double cream meringue with strawberries

or

Guanaja chocolate cake, Dulcey white chocolate centre

The cheese corner

Swiss cheeses from the "Vieux Fromages" cheese shop

Four-cheese fondue 220g, bread **25 chf**

Old-fashioned mustard fondue 220g, bread **26 chf**

Tomato fondue 220g, potatoes **27 chf**

Raclette from our mountain pastures 250g, potatoes, gherkins, pearl onions **30 chf**

Minimum 2 people

Restaurant menu

To start with.....

- Tomato carpaccio, burrata with red pesto* **16 chf**
- Perfect egg, cream of dried duck breast with Espelette pepper* **19 chf**
- Gravlax salmon, citrus vinaigrette, yuzu pearls* **23 chf**
- Hand-cut beef tartare, toast, salad* **18 chf**
- Homemade semi-cured foie gras, black cherry jam* **26 chf**
- EBurgundy snails 6 pieces* **11 chf** / 12 pieces **19 chf**
- Green salad* **7 chf**

To continue the momentum.....

- Tomato and mozzarella tortelli* **30 chf**
- Grilled trout with sauce vierge, pan-fried vegetables* **34 chf**
- Basque-style chicken skewer, mashed potatoes* **32 chf**
- Hand-cut beef tartare 180g, toast, homemade chips, salad* **33 chf**
- 10-hour slow-cooked beef, thyme jus, mashed potatoes* **35 chf**
- Veal kidney with parsley 300g, homemade chips, salad* **36 chf**

For meat lovers....

- Diamond-cut sirloin steak 250g, parsley butter, chips, salad* **46 chf**
- Bison entrecôte 250g, green pepper cream, chips, salad* **48 chf**

To finish on a sweet note.....

- Double cream meringue with strawberries* **13 chf**
- Guanaja chocolate cake, with a Dulcey white chocolate centre* **12 chf** (15 min)
- French toast, salted butter caramel* **13 chf**
- Homemade blueberry tart* **13 chf**
- Coupe valaisanne* **14 chf**

Les pitchounes (-12 ans)

17 chf

- Water-based syrup*
- Tomato and mozzarella ravioli or fish and chips*
- Ice cream cone*

Carte room-service

Disponible aux jours et heures d'ouverture du Restaurant Le 42.

Une majoration de **10%** sera appliquée en supplément sur la note totale (boissons incluses).

Nos tapas à partager.....

Jambon du Valais, Pan con tomate **10 chf**

Accras de truite, sauce thaï **10 chf**

Pimientos de padrón **9 chf**

Planche de charcuterie de Val d'Illiez "Maison Gex-Collet"

Petite **18 chf** / Grande **28 chf**

Planche gourmande (assortiment) **15 chf** / personne

Pour commencer.....

Carpaccio de tomate, Burrata au pesto rouge **16 chf**

Saumon gravelax, vinaigrette agrumes, perle de yuzu **23 chf**

Tartare de bœuf coupé au couteau, toast, salade **18 chf**

Salade verte **7 chf**

Pour continuer sur sa lancée.....

Tortelli tomate mozzarella **30 chf**

Truite grillée sauce vierge, poêlée de légumes **34 chf**

Bœuf de 10 h, jus au thym, écrasé de pommes de terre **35 chf**

Pour finir en douceur.....

Moelleux au chocolat Guanaja, cœur chocolat blond Dulcey **12 chf**

Brioche perdue, caramel beurre salé **13 chf**

Tarte myrtille maison **13 chf**

Carte Snacking

Disponible 7j / 7 de 10h00 à 22h00.

Pizzas 28 cm

Margherita **20 chf**

Base tomate, mozzarella et herbes.

Prosciutto **22 chf**

Base tomate, mozzarella, jambon blanc et herbes.

4 Fromages **24 chf**

Base tomate, mozzarella, brie, emmentaler, tomme vaudoise.

Croque Monsieur jambon fromage, salade 18 chf

Chips paprika (paquet de 30g) 2 chf



Carte des boissons

Apéritifs

Martini rouge/blanc 6cl	8.-
Campari 6cl	8.-
Ricard 4cl	8.-
Suze 6cl	8.-
Kir 12cl	8.5-
Kir royale 12cl (Pêche, cassis, mûr, framboise)	16.-
Gin Hendricks 4cl	10.-
Rhum Havana 4cl	10.-
Absolut Vodka 4cl	10.-
Jack Daniel's 4cl	10.-

Bières bouteille

Twenty Six (Local)	
Blonde 33cl	
Blanche 33cl	7.-
IPA Blanche 33cl	8.-
Bière 0.0% 25cl	8.-
	6.-

Bières pression

Birra Moretti 30cl	5.5-
Birra Moretti 50cl	9.5-

Whiskies and Rhums (4cl)

Cragganmore 12 ans	14.-
Dalwhinnie	16.-
Nikka Taketsuru	16.-
Rhum Diplomatico	12.-
Rhum Don Papa	14.-
Rhum Plantation XO	16.-

Digestifs (4cl)

Amaretto	8.-
Baileys	8.-
Get 27	8.-
Limoncello	8.-
Vielle prune	9.-
Bas-Armagnac VSOP	10.-
Grand Armagnac Napoleon	10.-
Liqueur de Sapin Blanc du valais	9.-
Génépi	9.-
Abricotine	9.-
Williamine	9.-

Minérales

Bondzo cola suisse 33cl	5.-
Coca/ Coca Zéro 33cl	5.-
Thé froid Suisse 33cl	5.-
Jus au verre 30cl	4.-
(Ananas / pomme / orange / Grapefruit / limonade)	
Schweppes Tonic 20cl	4.-
Eau plate 50cl / 100cl	5.- / 9.-
Eau pétillante 50cl / 100cl	5.- / 9.-
Sirop à l'eau 33cl	2.5-
(Abricot, cassis, menthe, grenadine)	

Mocktails (25cl)

Virgin Mojito	10.-
Sunshine	8.-

Cocktails (25cl)

Apérol Spritz	10.-
Spritz Valaisan	11.-
Spritz Toulousain	11.-
Hugo	12.-
Gin Tonic	12.-
Mojito	14.-

Vins effervescents

Champagne Taittinger	
Réserve	
10cl	15.-
75cl	90.-
Prosecco Val D'OCA	
10cl	6.-
75cl	40.-

Eaux de vie Daval (4cl)

Dalvagnac	9.-
Pomme	9.-
Poire	9.-
Grappe de merlot	9.-

Café Nespresso 5.-

Ristretto / Espresso / Lungo / Décafeinato

Thés 5.-

Thé noir

Thé vert à la menthe

Thé vert sencha

Thé blanc au sureau

Verveine du valais

Vins Français

Vins Blancs

Verre
10 cl

Bouteille
75 cl

Mas Carlot Hommage à Paul Blanc cuvée 2023

Cépage : Roussanne 80%, Viognier 20%.
Un nez de fruits à chair jaune, acacia et vanille
A nose of yellow-fleshed fruits, acacia, and vanilla

59.-

Mas Carlot Terre Natale

Cépage : 100% Clairette de Bellegarde
Un nez sur le fruit à chair blanche des touches de chèvrefeuille et une pointe d'abricot
A nose of white-fleshed fruit with hints of honeysuckle and a hint of apricot

6.5

45.-

Tariquet Premières Grives Côtes de Gascogne IGP

Cépage : 100 % Gros Manseng
Vin blanc légèrement moelleux, typé demi-sec
Slightly sweet white wine, semi-dry style

7.-

49.-

Vins rouges

Hommage à Paul Blanc cuvée 2022

Cépage : 95% Syrah, 5% Mourvèdre
Olives noires, prunes confiturées, poivre noir et herbes de Provenances fumées
Black olives, jammy plums, black pepper and lightly smoky Provençal herbs

59.-

Mas Carlot Les Enfants Terribles

Cépage : Mourvèdre 80%, Syrah 20%
Le nez est expressif sur le fruit noir confituré, notes de poivre noir et pointe de vanille
The nose is expressive with jammy black fruit, notes of black pepper and a hint of vanilla

7.-

49.-

Saint Emilion Grand Cru Château clos de la cure 2019

Cépage : 75% merlot 25% cabernet franc
Vin équilibré, alliant fraîcheur et corpulence notes intenses de cerise noire et de cassis
Balanced wine, combining freshness and body with intense notes of black cherry and blackcurrant

80.-

Savigny-Les-Beaune 1er Cru Les Vergelesses 2023

Cépage : 100% Pinot noir
Notes de fruits rouges mûrs, d'épices et une subtile touche boisée
Notes of ripe red fruits, spices and a subtle woody touch mingle

95.-

Notre Magnum d'exception

Hommage à Paul Blanc cuvée 2022

Cépage : 95% Syrah, 5% Mourvèdre

115.-

Vin Rosé

Mas Carlot L'Irrésistible 2024

Cépage : 95% grenache 5% mourvèdre
Vin sec rafraîchissant sur des notes d'abricots, de marmelade de pêche et de chèvrefeuille
Refreshing dry wine with notes of apricots, peach marmalade and honeysuckle

6.5-

45.-

Vins Suisse

Domaine

Jean-Réné Germanier

Verre
10 cl

Bouteille
75 cl

Vins Blancs

Les Terrasses, Fendant de Vétroz 2023 AOC VS

6.-

40.-

Cépage : Chasselas

Minéral, notes de tilleul et d'écorces de citron, une bouche ample, vive et fraîche
Mineral, notes of linden and lemon peel, a full, lively and fresh mouthfeel

Heida 2023 AOC VS

55.-

Cépage : Heida (Savagnin blanc, Païen)

Parfum d'agrumes, une bouche racée, fruitée et minérale avec une subtile touche tannique
Citrus fragrance, a racy fruity and mineral palate with a subtle tannic touch

Petite Arvine 2023 AOC VS

62.-

Cépage : Petit Arvine

Arômes d'agrumes et de rhubarbe confite, vif, salin et ample
Aromas of citrus and candied rhubarb, lively, salty and ample

Johannisberg de Chamoson 2024 AOC VS

45.-

Cépage : Johannisberg

Notes de poires compotées, bouche vive et harmonieuse, pointe de fraîcheur et une finale légèrement douce
Notes of stewed pears, lively and harmonious palate, hint of freshness and a slightly sweet finish

Chardonnay 2023 AOC VS

7.-

50.-

Cépage : Chardonnay

Structure, puissance et fraîcheur pour ce vin aux arômes printaniers de fleurs et d'agrumes
Structure, power, and freshness for this wine with spring aromas of flowers and citrus fruits

Vins Rouges

Fusio AOC VS

7.-

50.-

Cépage : Pinot noir

Typé et élégant avec de beaux arômes de cassis et d'épices, légère note boisée en finale
Typical and elegant with beautiful aromas of blackcurrant and spices, light woody note on the finish

Humagne AOC VS

8.-

55.-

Cépage : humagne rouge

Un vin tout en finesse, sur les fruits et la fraîcheur avec de beaux tanins en finale
A wine full of finesse, with fruit and freshness, and beautiful tannins on the finish

Syrah AOC VS

7.5-

53.-

Cépage : Syrah

Vin dense et charpenté, tout en épice, avec de beaux tannins et une finale poivrée
Dense and full-bodied wine, full of spice, with beautiful tannins and a peppery finish

Cornalin AOC VS

65.-

Cépage : Cornalin

Robe rouge intense. Bouquet fruité aux notes de cerise noire avec une touche épicée
Intense red color, very fruity bouquet with notes of black cherry and a spicy touch