



## Les entrées / Starters

**TARTARE DE TOMATES ANCIENNES,  
FRAISES DU VALAIS ET BASILIC** 15.-

*Heirloom tomato tartare with Valais strawberries and basil*

**SALADE CROQUANTE DE LAITUE ROMAINE,  
LÉGUMES CRUS DE SAISON** 18.-

*Crisp Romaine lettuce with seasonal garden vegetable*

**VELOUTÉ DE PETITS POIS ET MENTHE FRAICHE** 14.-

*Fresh pea velouté with mint*

**ASSIETTE VALAISANNE À PARTAGER, PICKLES DE  
LÉGUMES MAISON AUX HERBES SAUVAGES** 39.-

*Valais charcuterie board for sharing with house-made wild herb vegetable pickles*

## Les plats / Main courses

**FILET DE SAUMON SUISSE, LÉGUMES DE SAISON  
GRILLÉS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES** 36.-

*Swiss salmon fillet with grilled seasonal vegetables and sautéed potatoes*

**L'AGNEAU, CARRÉ CUIT ENTIER ET LÉGUMES EN  
TEXTURE** 38.-

*Whole roasted rack of lamb with seasonal vegetables prepared in a variety of textures*

**SUPRÊME DE VOLAILLE SUISSE, CUISSON À BASSE  
TEMPÉRATURE, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE  
SAUTÉES** 32.-

*Slow-cooked Swiss chicken supreme with seasonal vegetables and sautéed potatoes*

**BATTUTA DE BŒUF ALPIN COUPÉ AU COUTEAU,  
POMMES DE TERRE SAUTÉES ET SALADE VERTE** 42.-

*Hand-cut Alpine beef battuta with sautéed potatoes and green salad*

## *Pour les enfants / Kids*

### **FILET DE SAUMON, LÉGUMES GRILLÉS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES**

*Salmon fillet with grilled vegetables and sautéed potatoes*

### **SUPRÊME DE POULET ET POMMES DE TERRE SAUTÉES** 16.-

*Chicken supreme with sautéed potatoes*

## *Les desserts / Desserts*

### **PAVLOVA DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY VANILLÉE ET MERINGUE MAISON** 12.-

*Red berry pavlova, vanilla whipped cream, and house-made meringue*

### **TARTELETTE AUX ABRICOTS DU VALAIS** 12.-

*Valais apricot tartlet*

### **CRÈME BRULÉE AU MIEL DES ALPES ET FLEURS DES PÂTURAGES** 12.-

*Crème brûlée with Alpine honey and meadow flowers*

### **SORBETS ET GLACES** 4-/BOULE

*Fraise, abricot, citron, chocolat, vanille*

*Artisanal Sorbets and Ice Creams : Strawberry, Apricot, Lemon, Chocolate, Vanilla*

## *Les boissons / Drinks*

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| EAU PLATE/GAZEUSE 50CL/ 1L               | 6.- / 11.- |
| COCA-COLA/COCA ZERO 33CL                 | 5.-        |
| SPRITE/FANTA 33CL                        | 5.-        |
| EL TONY MATÉ 33CL                        | 5.-        |
| RIVELLA ROUGE/BLEU 33CL                  | 5.-        |
| FUSETEA PÊCHE/CITRON 33CL                | 5.-        |
| JUS DE FRUITS MICHEL 20CL                | 4.50.-     |
| LA VALAISANNE BLONDE 30CL/50CL           | 6.- / 8.-  |
| GRIMBERGEN BLANCHE 25CL/50CL             | 6.- / 9.-  |
| SPRITZ<br>Aperol/Campari/Hugo/Limoncello | 14.-       |
| MULE<br>Moscow/jamaican/London/Cry d'Er  | 16.-       |
| GENEPI ARTISANAL DU VALAIS 2CL           | 7.-        |
| CHARTREUSE VERTE 2CL                     | 7.-        |
| ABRICOTINE/WILLIAMINE 2CL                | 7.-        |

## *Les vins rouges*

|                                                                                              |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>MAISON GILLIARD, ANTARES</b><br>AOC Valais, 2020, 75cl                                    | 96.-        |
| <b>MAISON GILLIARD, MERLOT</b><br>AOC Valais, 2020 75cl                                      | 99.-        |
| <b>LAGERLA, ROSSO DI MONTALCINO</b><br>Vendemmia 2020 75cl                                   | 79.-        |
| <b>MAYE, DIOLINOIR, LE PIOCHEUR</b><br>AOC Valais, 2023 75cl                                 | 75.-        |
| <b>MAYE SYRAH, L'ÉPICIER</b><br>AOC Valais, 2023 75cl                                        | 75.-        |
| <b>MAISON ROUGE, LO GRAFION</b><br>AOC Valais, 2019 75cl                                     | 105.-       |
| <b>LAGERLA, BRUNELLO DI MONTALCINO</b><br>Vendemmia 2017 75cl                                | 95.-        |
| <b>GRAND METRAL, PINOT NOIR</b><br>AOC Valais, Provins 2021 75cl                             | 40.-        |
| <b>CA'MARCANDA, MAGARI</b><br>Bolgheri rosso Toscana 2020                                    | 135.-       |
| <b>ROSSO DI CHIARA</b><br>Paolo basso 75cl                                                   | 124.-       |
| <b>ROSSO DI MONTALCINO</b><br>Paolo basso 75cl                                               | 75.-        |
| <b>OZENIT, SYRAH RÉSERVE</b><br>Granges, 2018 75cl                                           | 60.-        |
| <b>OZENIT, NOKTO CORNALIN</b><br>Granges, 2019 75cl                                          | 55.-        |
| <b>LES MOINES GRAND CRU</b><br>AOC Chablais, Villeneuve, Cuvée Napoléon III 2024 50cl / 70cl | 26.- / 49.- |
| <b>LE BANNERET, GAMAY VIEILLE VIGNES</b><br>AOC Valais Chamoson 2021 75cl                    | 50.-        |
| <b>DOMAINE DE LA RAMEAU</b><br>AOC Valais, Chamoson 2017 75 cl                               | 165.-       |

## *Les vins blancs*

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>PETITE ARVINE</b><br>Grand Métral, Provins, 50/ 75cl                  | 32/45.- |
| <b>JOHANISBERG ROHNEGOLD</b><br>Provins, 75 cl                           | 33.-    |
| <b>FAVI SWEET</b><br>AOC Valais, assemblage de cépages nobles, 2022 75cl | 33.-    |

## *Les vins rosés*

|                                                                        |             |
|------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>WHISPERING ANGEL</b><br>Côte de Provence, Caves d'Escales, 75cl     | 63.-        |
| <b>WHISPERING ANGEL</b><br>Côte de Provence, Caves d'Esclans 150cl     | 135.-       |
| <b>DÔLE BLANCHE</b><br>AOC Valais, La bonne conduite, 2022 50cl / 75cl | 35.- / 44.- |
| <b>OEIL DE PERDRIX</b><br>Grand Métral, Provins, 75cl                  | 35.-        |

## *Les champagnes*

|                                                     |               |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| <b>VEUVE CLICQUOT 75CL / 150CL</b><br>Brut impérial | 125.- / 260.- |
| <b>DOM PERIGNON 75CL</b><br>Vintage 2013            | 425.-         |