

LA CARTE DES BOISSONS

LES EAUX

HENNIEZ VERTE PÉTILLANTE – 50CL	5.–
HENNIEZ BLEUE – 50CL	5.–
HENNIEZ VERTE PÉTILLANTE – 100CL	9.–
HENNIEZ BLEUE – 100CL	9.–

LES COCKTAILS

SPRITZ APÉROL	12.–
NEGRONI	12.–
PISCO SOUR	12.–
COCKTAIL DU MOMENT	12.–

LES SOFTS

JUS DE FRUITS –33CL (ORANGE, ANANAS, ABRICOT)	5.–
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO – 33CL	5.–
RAMSEIER – 33CL	5.50 CHF
SWISS MOUNTAIN TONIC – 33CL	5.50 CHF
SAN BITTER – 10CL	5.50 CHF
LES PÉTILLANTES CITRON BIO – 33CL	5.50 CHF
GINGER BEER – 33CL	5.50 CHF

LES APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	5.50 CHF
KIR ROYAL	8.50 CHF
MARTINI BLANC OU ROUGE (4CL)	5.50 CHF
SUZE (2CL)	5.50 CHF
CAMPARI	5.–

LES BIÈRES

BIÈRE BLONDE	8.–
BIÈRE AMBRÉE	8.–
BIÈRE IPA	8.–
BIÈRE SANS ALCOOL	8.–

LES MOCKTAILS

FRESHA	10.–
VIRGIN MOJITO	10.–
PIÑA COLADA	10.–

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO/ESPRESSO/CAFÉ	3.70 CHF
THÉ	4.90 CHF
SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	1.–



LA CARTE

Entrées

LE VELOUTÉ	9.-
Potimarron, éclats de châtaignes & huile de truffe	
L'OEUF PARFAIT	13.-
Crèmeux de topinambour & chips de jambon cru	
LE TARTARE	15.-
Saumon à l'aneth, croustillant à l'encre de seiche, mousse citronnée	
LE FOIE GRAS	19.-
Mi-cuit de canard, chutney de poire, coulis de passion, tuiles de sarrasin	
LA SALADE	7.-
Copeaux de légumes et pickles	

Plats

LE PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT MIDI)	20.-
LE FILET DE SANDRE	37.-
Riz vénéré et crème de coquillages au safran et champagne	
LES SAINT-JACQUES	39.-
Pak Choi rôti, crèmeux de céleri et myrtilles, beurre blanc citron vert	
LE BURGER DE BŒUF	27.-
Steak haché pur bœuf (150g), fromage de Bagnes, feuille de chêne, tomates, oignons rouges et cornichons. Servi avec des frites*	

Pour toute information concernant les allergènes ou la provenance de nos produits, notre équipe se tient à votre disposition.
* Produit non fait maison

LA CARTE

LE FILET DE BOEUF	45.-
Mousseline de pommes de terre Tartufata*, courgettes rôties, jus au Porto	
LE SUPRÊME DE POULET JAUNE	29.-
Champignons cuisinés à la crème, risotto au thym et légumes de saison	
LE TARTARE	38.-
Boeuf (180g), sauce cocktail*, échalotes, câpres, cornichons, persil et jaune d'œuf confit	
LE RISOTTO DES BOIS	29.-
Champignons des sous-bois, persillade Supplément morilles	5.-

MENU ENFANT
Steak haché, frites* ou légumes
Brownie* ou crème dessert
Sirop

LE FROMAGE	12.-
Assiette de fromages affinés - Sélection de la Cheffe	

Desserts

LA TARTE FINE	10.-
Tarte fine maison, glace vanille* et caramel beurre salé	
LE CRÉMEUX CHOCOLAT	12.-
Crumble cacao, espuma romarin	
LA SALADE DE FRUITS	13.-
Fruits selon arrivage & tuile aux amandes	
LE CAFÉ GOURMAND	13.-
Sélection de quatre entremets	

Pour toute information concernant les allergènes ou la provenance de nos produits, notre équipe se tient à votre disposition.
* Produit non fait maison