

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 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 MOCKTAILS

FRESHA	10.-
VIRGIN MOJITO	10.-
PIÑA COLADA	10.-

LES COCKTAILS

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

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.-

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 BOEUF	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 SUPRÈME 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

15.-

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