

Entrées Froides

		Prix par personne
Salade verte mêlée, dressing à choix		4.80
<i>Crudités assorties</i>	3 sortes	7.-
	5 sortes	8.-
Filet de truite fumé garni sur feuille de salade, raifort		10.-
<i>Cocktail de crevettes exotique sur lit de salade</i>		13.-
Terrine maison au poivre vert (avec salade verte mêlée)		10.-
<i>Plat Style valaisan avec tête de moine (la portion 90 gr)</i>		14.50
<i>Asperges et jambon cru (en saison)</i>		16.-
<i>Médaillon de saumon à la gelée de porto et ses crudités</i>		14.-
<i>Terrine de légumes et taboulé maison ou crudités</i> Dès 20 portions		12.-
<i>Mousse 3 poissons et sa ronde de crudités</i> dès 20 portions		14.-
<i>Melon et jambon cru (en saison)</i>		13.-
<i>Délice du Valais (viande séchée de bœuf) 100 gr</i>		17.-
Tartare: bœuf ou thon-saumon, pain toast et beurre		18.-
<i>Saumon fumé ou mariné, toast et beurre</i>		17.-
Foie gras de canard du Chef avec toast ou brioche		19.-

Mets traditionnels

De notre charcuterie

La portion

Saucisse aux choux, poireau paysan		17.-
Choucroute garnie, sauce moutarde	dès	18.-
Compote aux raves garnie, sauce moutarde	dès	19. -
Jambon paysan, gratin dauphinois, moutarde		16.-
Choucroute ou compote "Royale"		28.-

Fondues (250 gr de viande fraîche coupée au couteau)

Chinoise , sauces, garnitures de crudités et riz	poulet	28.-
bouillon de légumes, avec caquelon,	mélange	29.-
réchaud et fourchettes (avec nettoyage du matériel +2.-)	Bœuf	30.-
Bourguignonne , sauces, garnitures de crudités et riz	cheval	29. -
huile à bourguignonne, avec caquelon,	mélange	30.-
réchaud et fourchettes	Bœuf	31. -
Vigneronne avec 3 sortes de viandes, garniture		31.-
Bacchus avec 3 sortes de viandes, garniture		31.-
Japonaise de veau garnie		39.-

Grillades (avec plancha à disposition) :

Party grill (220 gr.) avec chipolata, merguez, poulet, porc, bœuf, et **crudités assorties (250 gr.)** **24.50**

Grillades mixtes (280 gr) avec côte d'agneau, bœuf, porc, volaille, brochette kebab, chipolata, merguez, **crudités assorties (250 gr)** et **deux ballons** par personne. **29.-**

Suppléments possibles : p.ex. travers de porc, tranches de veau, cheval, autruche, poisson, crevettes, etc.

Sur demande

A la carte

Le porc ...

La portion

Carré de porc au four cou / filet

7.- / 9.-

Filets mignons rôtis

12.-

Lard grillé aux épices

9.50

Cochon de lait au four (dès 20 personnes)

prix du jour

Le veau ...

Emincé sauce à choix (sauf morilles)

20. -

Rôti glacé au four

20. -

Longe de veau glacée

23. -

Mignons de veau rôtis

26. -

La portion

L'agneau nature ...

Gigot rôti au four, jus clair, dès 12 personnes

18.-

Méchoui maison (au four) dès 30 personnes

dès 490. -/pce

Les volailles...

Cuisse de poulet rôtie

7.-

Poulet rôti, demi-pièce

10.-

Emincé de volaille, sauce à choix (sauf morilles)

13.-

Dinde farcie ou nature au four, dès 8 personnes (sauce maison + fr. 4.50)

16.-

Chapon fermier rôti (en saison)

25.-

...Ou en sauce

Coq au vin (viande de cuisse sans os, ni peau)

15.-

Suprême de dinde au poivre vert

15.-

Filet de poulet au poireau

16.-

Magret de canard braisé à l'orange

20.-

Magret de canard au poivre vert

20.-

Le bœuf nature ...

Roast-beef au contre-filet (non coupé)	26.-
<i>Chateaubriand (filet entier)</i>	35.-
<i>Tartare assaisonné maison, toast et beurre</i>	25.-

...Ou en sauce

<i>Emincé, sauce du chef</i>	17.-
Rôti de bœuf haché, sauce mexicaine	15.-
<i>Langue sauce câpres</i>	15.-
Bœuf braisé bourguignon	19.-

Gibiers, Poissons

Le gibier nature (en saison)...

La portion

Selle de chevreuil au four (dès 6 personnes)	28. –
---	--------------

...ou en sauce (cerf)

<i>Civet garni dès 20 personnes</i>	dès	18. –
-------------------------------------	-----	--------------

Sauce gibier, ou "Senteur des bois"	6. –
--	-------------

Poissons et crustacés

<i>Filet de sole aux petits légumes</i>	Prix du jour
Filet de pangasius poché ou meunière	8.-
<i>Escalope de saumon pochée</i>	11.-
<i>Crevettes géantes à l'indienne (en sauce)</i>	28.-

Plats avec poisson :

Paella Valenciana (minimum 25 personnes)	23.-
---	-------------

Sauces pour le poisson

Sauce velouté au curry ou marchand de vin	4.-
<i>Sauce crème de ciboulette, à l'aneth, au citron, au romarin ou estragon, au Noilly Prat</i>	4.-
Sauce hollandaise ou mousseline au citron vert	4.-

Sauces diverses

La portion

<i>Sauce curry ou crème</i>	<i>4.-</i>
<i>Sauce marchand de vin ou au pinot noir</i>	<i>4.-</i>
<i>Sauce piquante au poivre vert</i>	<i>4.-</i>
<i>Sauce aux champignons</i>	<i>4.50</i>
<i>Sauce aux morilles</i>	<i>7.50</i>
<i>Sauce morilles pour croûte aux morilles</i>	<i>18. –</i>
<i>Sauce Stroganov ou charcutière</i>	<i>4.50</i>
<i>Sauce béarnaise, hollandaise ou mousseline</i>	<i>4.-</i>
<i>Sauce al Pesto</i>	<i>5.-</i>
<i>Sauce chinoise aux petits légumes et gingembre</i>	<i>5. –</i>
<i>Jus de rôti pour broche</i>	<i>4.-</i>
<i>Sauce aux oignons, romarin, à l'ail d'ours</i>	<i>4.-</i>
<i>Beurre café de Paris, mexicain, au poivre vert, beurre maître d'hôtel ou à l'ail</i>	<i>2.50</i>
<i>Nos sauces froides</i>	
<i>Sauce raifort chantilly (pour le bœuf ou le poisson)</i>	<i>2.50</i>
<i>Sauce norvégienne (pour le poisson fumé)</i>	<i>2.50</i>
<i>Mayonnaise et dérivés 100 gr.</i>	<i>3.-</i>

Garniture de légumes

La portion

<i>Chou braisé rouge ou blanc</i>	<i>3.-</i>
<i>Haricots verts au beurre d'ail</i>	<i>3.-</i>
<i>Carottes glacées</i>	<i>3.-</i>
<i>Navet ou chou-rave glacé</i>	<i>3.50</i>
<i>Céleri ou concombre à la crème</i>	<i>3.50</i>
<i>Petits pois</i> ou pois mange-tout	<i>3.50</i>
<i>Choux de Bruxelles, brocoli au beurre</i>	<i>4.-</i>
<i>Tomate ou courgette provençale</i>	<i>4.-</i>
<i>Chou-fleur ou fenouil au gratin</i>	<i>4.-</i>
<i>Branches d'épinard au beurre</i>	<i>4.-</i>
<i>Laitue ou endive braisée</i>	<i>4.50</i>
<i>Scorsonères au beurre</i>	<i>4.50</i>
<i>Ratatouille ou petits légumes grillés</i>	<i>5.50</i>
<i>Gratin d'épinards</i>	<i>5.50</i>
<i>Gratin de tomates et courgettes aux herbes</i>	<i>5.50</i>

Pommes de terre

<i>Pommes persillées</i>	4.-
<i>Pommes mousseline</i>	4.-
<i>Pommes au four (Baked potatoes) sauce ciboulette</i>	4.50
<i>Pommes de terre pour raclette 250 gr</i>	4.-
<i>Pommes fondantes</i>	4.50
<i>Pommes Darphin</i>	5.-
<i>Pommes boulangère</i>	5.-
<i>Pommes Macaire</i>	5.-
<i>Pommes à l'aneth (spécialité scandinave)</i>	5.-
<i>Gratin dauphinois</i>	5.-
<i>Gratin savoyard</i>	5.-
<i>Galette de roesti</i>	5.-

Céréales, pasta, gnocchi et spätzli

	<i>La portion</i>
<i>Couscous</i>	4.-
<i>Polenta rustica aux petits légumes</i>	4.-
<i>Risotto aux tomates (safrané +0.70 fr)</i>	4.-
<i>Riz sauvage ou basmati à l'ail</i>	4.-
<i>Riz aux amandes</i>	4.-
<i>Riz pilaf ou créole</i>	3.50
<i>Lentilles au lard</i>	6.-
<i>Riz cantonnais (œuf, porc, petits pois)</i>	6.-
<i>Riz complet aux légumes</i>	6.-
<i>Quinoa</i>	6.-
<i>Pasta, Gnocchi et spätzli</i>	
<i>Nouilles au beurre</i>	4.-
<i>Capeletti ou rigatoni</i>	4.-
<i>Tagliatelle au beurre</i>	5.-
<i>Spätzli</i>	5.-
<i>Spaghetti al pomodori</i>	9.-
<i>Spaghetti bolonaise</i>	12.-
<i>Gnocchi parisienne</i>	12.-
<i>Lasagne maison</i>	18.-
<i>Grana Padano râpé, par personne</i>	1.-

Salades simples et composées

Choix de salades simples

Carotte ou céleri en julienne
Maïs au curry ou mexicaine
Haricots verts provençale
Chou rouge ou carotte rouge
Colslow (chou blanc et carotte en julienne)
Tomate vinaigrette
Taboulé
Lentilles vertes
Champignons de Paris crus
Chou-fleur à la grecque
Pommes de terre
Riz à l'indienne
Concombre à l'aneth

en garniture 150 gr. 6.- fr
La portion menu 250 gr./ 10.- fr

Mélange de plusieurs sortes possible....

Salades assorties

Salade niçoise

Salade de riz balinaise, crevettes, noix de cajou grillées

Salade de cornettes fromagère

Salade chicken curry

La portion 250 gr./ 14.- fr

Fromages :

Choix de fromages (3 sortes)
Assiette de fromages (4 sortes)
Plateau de fromages (min. 5 sortes)

dès 5.50 fr.
6.50 fr.
7.50 fr.