



ENTREES

Huîtres Marennes-Oléron n° 3 3pc / 6pc / 9pc	5.50.- / pièce
Soupe à l'oignon / Onion soup  Gruyère Suisse / Swiss Gruyère cheese	26.-
Œufs mimosa de Lens / Mimosa eggs from Lens  Sucrine grillée et safran du Valais / Grilled sucrine lettuce and saffron from Wallis	23.-
Saumon gravellax / Salmon gravlax Crème de raifort, radis et aneth / Horseradish cream, radish and dill	24.-

CLASSIQUES

Tortiglioni arrabiata 	26.-
Club sandwich Avec ou sans bacon / With or without bacon Garniture : frites de paprika et mesclun de salade / French fries paprika and salad	34.-
Salade César au poulet / Caesar chicken salad 	32.-
Cheeseburger Ambassador Raclette du Haut-Plateau / Raclette cheese	39.-
Tartare de boeuf suisse / Swiss beef tartar Coupé au couteau, préparé en salle / Knife cut, prepared in the dining room Garniture : frites de paprika et mesclun de salade / French fries paprika and salad	48.-

VEGETARIEN

Butternut  Façon Milanaise, salade de rampon, graines de courge Milanese style, rampon salad, squash	34.-
--	------

POISSONS

Sandre du Valais / Pike-perch	56.-
Sauce vin blanc et citron / <i>White wine sauce and lemon</i>	
Fish'n chips	38.-
Filets de perches du Valais / <i>Perch fillets from Valais</i>	

VIANDES SUISSES

Entrecôte de bœuf Limousine / Beef rib-eye	58.-
(Maturée 6 semaines) 200gr	
Sauce au poivre ou béarnaise / <i>Pepper or béarnaise sauce</i>	
Coquelet / Coquerel	49.-
Cuit au foin, jus de viande corsé / <i>Cooked in hay, gravy juice</i>	

Accompagnement au choix :

Frites au paprika, brocolis grillés vinaigrette à la truffe noire, purée de pomme de terre, carottes et butternut sautées au miel et graines de carvi, riz pilaf, mesclun de salade.

Choice of sides:

French fries paprika, grilled broccoli with black truffle vinaigrette, mashed potatoes, sautéed carrots and butternut with honey and carvi seeds, rice, green salad.

Supplément truffe noire 10.- / 1 gr
Accompagnement supplémentaire 12.-

DESSERTS

Tarte citron meringuée / Lemon meringue tart	18.-
Profiteroles à partager / Profiteroles to share	24.-
Ceviche, fruits exotiques	20.-
Boule de Glace ou Sorbet	6.-
Nos parfums de glace : Vanille, wasabi, café, yaourt <i>Vanilla, wasabi, coffee, yoghourt</i>	
Et sorbets : Chocolat, abricot, poire, citron, exotique, fraise <i>Chocolate, apricot, pear, lemon, exotic, strawberry</i>	