

## Nos spécialités estivales

### Entrées

Melon et jambon cru du Valais	Fr. 15.—
Tomate et mozzarella de Buffala	Fr. 15.—
Salade au sot-l'y-laisse de poulet et avocat	Fr. 15.—

### Plats

Salade au sot-l'y-laisse de poulet et avocat	Fr. 23.—
Salade et brochettes de poulet marinées	Fr. 25.—
Salade thaïlandaise, avec gambas décortiquées Ananas, tomate, avocat, roquette et basilic	Fr. 24.—
Salade norvégienne, avec saumon fumé	Fr. 23.—
Roastbeef froid, pommes allumettes, sauce tartare, Salade mêlée en entrée	Fr. 26.—
Carpaccio de bœuf fleur d'Hérens, pommes allumettes Fines tranches de filet de bœuf frais coupé au couteau	Fr. 34.—
Ailes de poulet, frites et salade mêlée en entrée	Fr. 23.—
Filet de thon rouge juste poêlé, Riz sauvage Sauce vierge aux tomates cerise, basilic et olives	Fr. 36.—

<u>Nos tartares coupés au couteau</u>	<u>160 gr</u>	<u>220 gr</u>	<u>300 gr</u>
Le traditionnel de bœuf	Fr. 25.—	Fr. 32.—	Fr. 38.—
Le tartare de bœuf à l'huile de truffe et parmesan	Fr. 26.—	Fr. 34.—	Fr. 39.—
Le tartare de thon rouge au citron vert, sésame et gingembre	Fr. 26.—	Fr. 34.—	Fr. 39.—
Le trio de tartares		Fr. 37.—	Fr. 42.—

Nos tartares sont servis avec pommes allumettes et toast

## Nos menus de l'été

### Menu tartare

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Melon et jambon cru*

\*\*\*\*\*

*Le trio de tartare*

*Frites et toast*

\*\*\*\*\*

*Palette de desserts*

*Fr. 59.—*

### Menu méditerranéen

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Tomate et mozzarella  
de Buffala*

\*\*\*\*\*

*Filet de thon rouge juste poêlé*

*Riz sauvage*

\*\*\*\*\*

*Palette de desserts*

*Fr. 59.—*