

Nos spécialités estivales

Entrées

Melon et jambon cru du Valais	Fr. 15.—
Tomate et mozzarella Bufala	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. 25.—
Salade de truite fumée, Mousse au raifort	Fr. 23.—
Salade de chèvre chaud	Fr. 23.—
Roastbeef froid, frites fraîches, sauce tartare,	Fr. 25.—
Carpaccio de bœuf fleur d'Hérens, Frites fraîches Fines tranches de filet de bœuf frais coupé au couteau	Fr. 34.—
Filet de thon rouge juste poêlé, Riz sauvage Sauce vierge aux tomates cerise, basilic et olives	Fr. 37.—

<u>Nos tartares coupés au couteau</u>	<u>160 gr</u>	<u>220 gr</u>	<u>300 gr</u>
Le traditionnel de bœuf	Fr. 27.—	Fr. 33.—	Fr. 39.—
Le tartare de bœuf à l'huile de truffe et parmesan	Fr. 27.—	Fr. 34.—	Fr. 39.50
Le tartare de thon rouge au citron vert, sésame et gingembre	Fr. 27.—	Fr. 34.—	Fr. 39.50
Le trio de tartares		Fr. 37.—	Fr. 42.50

Nos tartares sont servis avec frites fraîches 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.—