

Carte du Midi

Chères Clientes, Chers clients,

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des intolérances.

Pour commencer...

Le Foie gras de Canard en terrine mi-cuit 50grammes	18.00
En basse température et son chutney	
Le Pâté en croûte de chez Riesco	16.00
Les Escargots à l'Alsacienne	La demi-douzaine 14.00
Beurre maison aux herbes	La douzaine 28.00
Le Ceviche de Thon à l'aneth et passion	24.00
La Farandole de salade verte	7.50

Nos Viandes et Poissons

Le Tartare de Bœuf	
Servis avec frites et pains grillés	
	36.00
Le Croustillant de Poitrine de Porc confite au tandoori	26.50
L'Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris	34.00
(Bœuf Suisse sélection De la Boucherie Léo Vouilloz Martigny)	
La Choucroute de la mer	42.00
La Choucroute garnie aux viandes	36.00
La Souris d'agneau confite	30.00
La portion de frites	6.00
Le Riz Basmati	5.00
Les Légumes du Moment	5.00

Origine des viandes :

Bœuf : Suisse -Paraguay

Veau : Suisse

Volaille : France – Suisse

Agneau : Nouvelle – Zélande

Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage

Carte du Soir

*Chères Clientes, Chers clients,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des
intolérances.*

Nos Suggestions du moment pour le Soir

Notre carte est élaborée de façon à vous permettre de passer un agréable
moment

Nos Suggestions du Moments

La Planchette automnale		36.00
Foie gras de canard-Pâté en croûte de chez Riesco-jambon cru du Pays		
Le Foie gras de Canard mi-cuit	50grammes	18.00
Le Pâté en croûte de chez Riesco et ses pickles		16.00
Les six escargots au beurre maison		14.00
Les douze escargots au beurre maison		28.00
La Pinsa Romana aux herbes du Grand Saint-Bernard (focaccia)		7.00
La Farandole de salades vertes		7.50
Le Tartare de bœuf	90 grammes	14.00
	180 grammes	28.00
Le Ceviche de Thon à l'infusion fruits de la passion	80grammes	18.00

Nos Viandes et Poissons

Le Croustillant de Poitrine de porc confite au tandoori		26.50
La Choucroute garnie aux viandes		36.00
La Choucroute de la mer (poissons selon arrivage)		42.00
La Souris d'agneau confite		30.00
L'Entrecôte de Bœuf sélection Léo Vouilloz	230grammes	29.00
Les Gambas marinées au curry rouge et lait de coco	200grammes	26.00
Les Beignets de Perches frits sauce Tartare	180 grammes	22.00
La Portion de frites maison		6.00
La Polenta crémeuse aux herbes du Grand Saint-Bernard		6.00
La Portion de Riz Basmati		5.00
Les légumes du moment		5.00
La sauce Café de Paris émulsionnée		4.00
La Sauce morilles		6.00

Origine des viandes Bœuf : Suisse -Veau : Suisse Volaille : France – Suisse

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage