

CARTE DU SOIR (et samedi midi)

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine, selon les critères du label "Fait Maison" établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood".

Toutes nos préparations sont élaborées avec des produits frais selon nos recettes "Maison"

Tous nos fonds de sauce et jus sont faits "Maison".

SALADES

(En entrée / en saladier pour 2 personnes ou en plat / en saladier pour 4 personnes)

✓✂	Salade verte	8.- / 13.- / 22.-
✓✂	Salade mixte	9.- / 16.- / 26.-

LES CLASSIQUES DU CAFE

	Entrée	Plat
✂ Tartare de bœuf (coupé au couteau)	19.-	36.-
Os à moelle / Pain à l'ail / Salade (12mn d'attente)	12.-	19.-
Hamburger de bœuf "De Nos Monts" / Gruyère / Sauce Barbecue "Maison"* / Confit d'oignons		24.-
Hamburger de filets de poulet à l'asiatique / Sauce Satay / Avocat / Légumes croquants		24.-
✂ Filets de perche / Sauce citron	19.-	36.-
✂ Bavette de bœuf « De Nos Monts »		32.-
✂ Entrecôte de bœuf « De Nos Monts » (250gr)		40.-
✂ Pavé de cheval (200gr)		36.-
✂ Poisson grillé du jour / loup de mer / Pesto aux herbes		35.-

Sauces à choix : beurre maison / sauce échalotes / sauce poivre

Accompagnements à choix : frites fraîches / pommes nature / riz et salade ou légumes de saison

SUGGESTIONS

✓	Feuilletage à l'ail noir maison / asperges vertes	12.-	24.-
✂✓	Bao aux légumes asiatiques / Sauce kimchi / Chutney mangue	14.-	26.-
✂	Langoustines / bisque / fraîcheur de salicorne	17.-	38.-
	Ris de veau croustillants / pommes de terre légères / truffe / échalotes confites	17.-	35.-
✂	Filet de cabri dans sa prairie / glaçage framboisé / sauce crémée à l'oseille		36.-
✂✂	Tartare de dorade / lait de coco à la citronnelle & gingembre / citron vert / chili	17.-	36.-
	Proposition du moment : asperges du valais selon arrivage		



TVA incluse

Les desserts de Marisa

✓	Crème brûlée vanille tonka	9.-
✓	Flûte gourmande (4 sortes)	19.-
✓	Café gourmand (4 sortes)	16.-
✓	Moelleux au chocolat noir/ Boule vanille	15.-
✓	Profiteroles / Sauce chocolat " maison "	14.-

Nos desserts glacés

	Raisins à l'eau-de-vie de Lie Boule vanille	14.-
	Parfait flambé mocca / Parfait mocca nature	10.- / 6.-
	Café glacé ou coupe Danemark (Sauce chocolat "maison"	12.-
	Coupe "Marcel" (Baileys, 1 boule stracciatella , 1 boule mocca)	12.-
	Coupe "Dimitri" (café glacé + Baileys)	13.-
	Sorbet valaisan / Sorbet colonel / Sorbet Limoncello / Sorbet framboise arrosé	12.-
	Boule de glace	4.-
	Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella, Caramel, Pistache, Noisette, Pêche de vigne, Framboise, Citron, Abricot, Fraise	2 / 7.50 3 / 10.-
	Crème chantilly	1.50



Sans gluten



Végétarien



Sans lactose

