

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)	21.-	36.-
Os à moelle / Pain à l'ail / Salade (12mn d'attente)	14.-	21.-
Hamburger de bœuf "De Nos Monts" / Gruyère / Sauce Barbecue "Maison"* / Confit d'oignons		25.-
Hamburger de filet de poulet à l'asiatique / Sauce Satay / Avocat / Légumes croquants		25.-
 Filets de perche / Sauce citron	21.-	38.-
 Bavette de bœuf « De Nos Monts »		36.-
 Entrecôte de bœuf (250gr)		42.-
 Pavé de cheval (200gr)		38.-
 Poisson grillé du jour / Pesto aux herbes		37.-

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

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

SUGGESTIONS

 Risotto à la carotte / Sauce citron / Pesto de fanes / Halloumi grillé	15.-	25.-
Ombre Chevalier tiède confit / Fenouil / Feuilleté à l'estragon	16.-	34.-
  Mini Calamars aux épices cubaines / Citron vert / Condiment patate douce		36.-
Ris de veau croustillants / Jus corsé aux épices / Pommes caramélisées et vertes		36.-
 Terre & Mer / Pavé de boeuf condiment de cabillaud / Sauce échalottes confites		38.-
  Tartare de Dorade / Avocat / Poivre de Jamaïque / Citron yuzu	18.-	36.-



Les desserts de Marisa

✓	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.-
	Frappé	8.-
	Crème chantilly	1.50



Sans gluten



Végétarien



Sans lactose

Merci d'avance d'annoncer vos allergies

Bon appétit!

