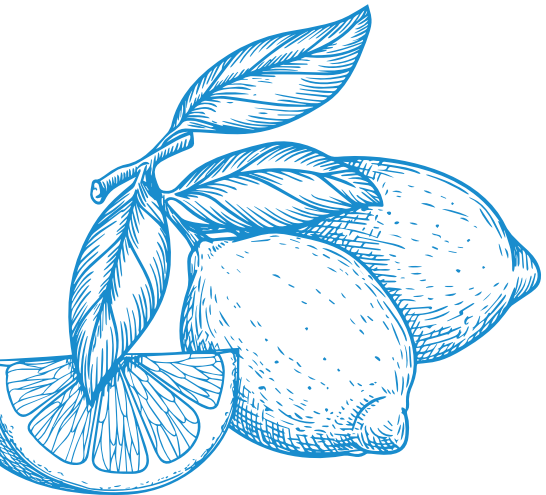


ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

Salade de fenouil et agrumes, burrata crémeuse Fennel and citrus salad, creamy burrata	16
Ceviche de daurade, avocat et ail noir, jaune d’oeuf confit, « leche de Tigre » Sea bream ceviche, avocado and black garlic, confit egg yolk, “leche de tigre”	16
Velouté de petit pois, menthe et ricotta, servi froid Cold green peas soup , mint and ricotta cheese, served cold	14
Tartare de saumon aux fraises, mesclun et toast Salmon tartar with strawberries, mesclun salad and toast	16
Mesclun d’épinard et roquette, tomme vaudoise, lard, croûtons et tomates cerises Spinach and arugula salad, Tomme Vaudoise (local cow cheese), bacon, croûtons and cherry tomatoes	15



BOWL / BOWL

Houmous betterave, concombre, edamame, avocat, shiitake au sésame, oignons cébette, radis, gambas marinées, citron vert, sauce ponzu Beetroot hummus, cucumber, edamame, avocado, sesame shiitake, spring onions, radish, marinated prawns, lime, ponzu sauce	32
---	----

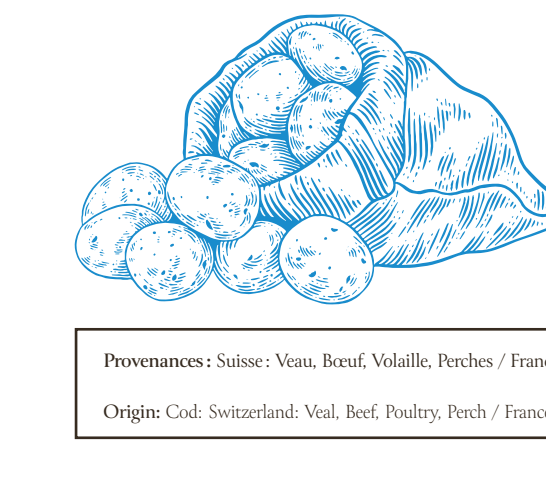
RISOTTO ET GNOCCHIS / RISOTTO AND GNOCCHI

Risotto à l'ail des ours, tomates confites et féta Wild garlic risotto, with confit tomatoes and feta cheese	35
Gnocchis de patates douces, pesto et pignons de pin Sweet potato gnocchi, pesto and pine nuts	30

BURGERS / BURGERS

Classique : Bun aux céréales*, steak de bœuf, sauce cocktail, pousses d’épinard, oignons caramélisés, lard sec du valais, Appenzeller Cereal bun*, beef steak, cocktail sauce, spinach sprouts, caramelized onions, dry Valais bacon, Appenzeller (cheese)	32
--	----

Végétarien : Bun aux céréales*, steak d’épeautre et tomate, sauce cocktail, pousses d’épinards, oignons caramélisés, Appenzeller Cereal bun*, spelt and tomato steak, cocktail sauce, spinach sprouts, caramelized onions, Appenzeller (cheese)	32
---	----



GARNITURES – 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7.– par supplément de garniture)

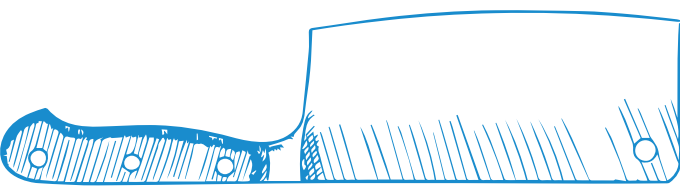
Pommes grenailles Backed baby potatoes	Salade verte Green salad	Légumes verts Green vegetables
Purée de pomme de terre* Mashed potatoes	Frites* French fries	Riz basmati Basmati rice

Provenances : Suisse : Veau, Bœuf, Volaille, Perches / France : Lotte / Norvège : Saumon, Cabillaud / Irlande : Agneau / Indonésie ou Vietnam : Gamba / Daurade: Grande Bretagne

Origin: Cod: Switzerland: Veal, Beef, Poultry, Perch / France: Monkfish / Norway: Salmon, Cod / Ireland: Lamb / Indonesia or Vietnam: Prawn / Sea bream : Great Britain

VIANDES / MEATS

Carré d'agneau, mini carottes et crème d'ail doux Rack of lamb, small carrots and mild garlic cream	36
Quasi de veau, asperges vertes et blanches, pesto de roquette Rump of veal, green and white asparagus, arugula pesto	38
Filet de bœuf, côtes de bettes et artichauts poivrade Beef fillet, Swiss chard and violet baby artichokes	42



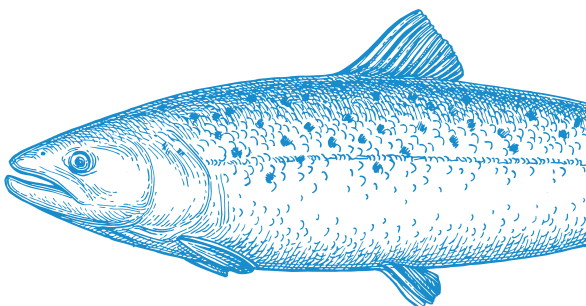
DESSERTS / DESSERTS

Soupe de fraises et rhubarbe, éclat de meringue et glace double crème Strawberry and rhubarb soup, meringue and double cream ice cream	10
Tartare de mangue et ananas, émulsion noix de coco Mango and pineapple tartar, coconut emulsion	10
Mœlleux au chocolat Villars « Açaïou 70 % », crème anglaise tonka Villars “Açaïou 70%”, chocolate fondant, tonka custard	12
Tiramisu pistache et framboise Pistachio and raspberry tiramisu	10
Café gourmand Coffee with assorted desserts	12

Glaces au choix « L'Artisan Glacier » / Choice of ice creams

1 boule CHF 4.– 2 boules CHF 7.– 3 boules CHF 10.–

Glaces : vanille, chocolat Grand Cru fleur de sel, café, caramel, cacahuète, double crème, dulce de leche
Sorbets : abricot du valais, citron vert, exotique, fruits rouges, mandarine, noix de coco
Ice cream: vanilla, Grand Cru chocolate fleur de sel, coffee, caramel, peanut, double cream, dulce de leche
Sorbets: Valais apricot, lime, exotic, red berries, mandarin, coconut



POISSONS / FISHES

Filets de perches de Loë Perch fillets from Loë	54
Lotte au chorizo, houmous et poireaux confits Monkfish with chorizo, hummus and confit leeks	39
Dos de cabillaud, duo de céleri, sauce passion et mangue Cod fish, celery duo, passion fruit and mango sauce	38



MENU ENFANT / KIDS MENU CHF 19.–
(ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS / FOR CHILDREN UNDER 12)

PLAT AU CHOIX

Coquillettes jambon et appenzeller Ham & appenzeller mac and cheese	Cabillaud, frites et salade, sauce tartare Cod, French fries and salad, tartar sauce	Blanc de volaille, frites et salade, sauce tartare Chicken breast, French fries and salad, tartar sauce
---	--	---

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat et copeaux de speculoos Chocolate mousse with speculoos	1 boule vanille ou chocolat 1 scoop of vanilla or chocolate ice cream
--	---



« L’astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
« The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label. »

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses – TVA 8,1% incluse – VAT is included in our prices

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avvertir notre personnel de service. – For any allergies or food restrictions, please inform our staff.