

Soupes

CONSOMMÉ DE QUEUE DE BOEUF PARFUMÉE AU SHERRY	Fr. 8.50
SOUPE À L'OIGNON AVEC CROÛTONS ET FROMAGE	Fr. 9.50
SOUPE DE POISSON «CHEMINOTS» PETITES PIÈCES DE POISSON ET DES POMMES DE TERRE EPICÉE AU SAFRAN SAUCE ROUILLE ET CROÛTONS	Fr. 16.00
BISQUE DE HOMARD AU COGNAC SOUPE CRÉMEUSE D'HOMARD ET RIS DE VEAU PARFUMÉ AU COGNAC	FR. 17.00

Salades

SALADE DE MÂCHE «FAÇON GRAND-MÈRE» AU LARD GRILLÉ ŒUF ET CROÛTONS À L'AIL	Fr. 17.50
FILETS DE POISSONS GRILLÉS SELON L'ARRIVAGE SALADE MÉLÉE ET VINAIGRETTE À L'ORANGE	Fr. 32.00
COQUILLES ST. JACQUES SAUTÉES SALADE VARIÉE AVEC GRENADES ET GRAINES DE TOURNESOL	Fr. 26.00

Entrées froides

TARTARE TARTARE DE BŒUF FAIT MAISON TOAST ET BEURRE	Fr. 25.00	Fr. 34.00
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON A L'ARMAGNAC ET CONFIT DE FIGUES		Fr. 26.00
SALADE D'HARENGS DE SYLTE CLASSIQUE AVEC SAUCE YAOURT CONCOMBRES, PIÈCES DE POMMES OIGNONS DOUX ET ANETH		Fr. 21.00
CREVETTES ROYALES DU GROENLAND CREVETTES ROYALES A LA SAUCE COCKTAIL TOAST ET BEURRE		Fr. 22.00
FILET ROYAL DE SAUMON FUMÉ FAIT MAISON MARINÉ AU SEL DE MER ET BETTERAVE ROUGE GLACE DE RAIFORT		Fr. 24.00

Entrées chaudes

OS A MOELLE (2 MORCEAUX) SEL MARIN		Fr. 13.00
FOIE GRAS DE CANARD SAUTE AUX POMMES CARAMELISÉES		Fr. 27.00
ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS AU BEURRE À L'AIL ET AUX FINES HERBES		Fr. 18.00
ROULEAU DE PRINTEMPS GARNIS AU HOMARD ET ÉPINARDS SALADE AU FENOUIL ET ORANGE PARFAIT DE CACAHOUÈTES		FR. 18.00

Viandes

BŒUF

FILET DE BŒUF «ROSSINI» Fr. 49.00
SAUCE AU PORTO ET FOIE GRAS

FILET DE BŒUF «STROGANOFF» Fr. 46.00
SAUCE PIQUANTE AU PAPRIKA
JULIENNE DE POIVRONS ET CORNICHONS

ENTRECÔTE DE BŒUF «CAFÉ DE PARIS» Fr. 48.00
BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉE
GRATINÉ AU BEURRE ÉPICÉ FAIT MAISON

AGNEAU

CARRÉ D'AGNEAU «PROVENÇALE» Fr. 47.00
EN CROÛTE D'HERBES ÉPICÉE
ACCOMPAGNÉ D'UNE RATATOUILLE

VEAU

200 ANS CORDON BLEU BRIG Fr. 47.00
ESCALOPE DE VEAU PANÉE
FARCI AVEC JAMBON CRU ET RACLETTE

PORC

FILET MIGNON «CALVADOS» Fr. 42.00
MEDAILLON DE FILET DE PORC
FLAMBÉ AU CALVADOS

CANARD

«CANARD À L'ORANGE» Fr. 43.00
MAGRET DE CANARD DU PERIGORD
AVEC UNE SAUCE À L'ORANGE

GARNITURE DE LÉGUMES COMPRISE. ACCOMPAGNEMENT SELON VOTRE CHOIX : GRATIN DE POMMES DE TERRE, SPAETZLI, POMMES FRITES, POMMES VAPEUR, NOUILLES OU RIZ.

Poissons

FILET DE PERCHE DU RAROGNE MEUNIERE Fr. 42.00
AU BEURRE
ÉPINARD ET POMMES DE TERRE VAPEUR

FILLET DE FLÉTAN GRILLÉ Fr. 45.00
CROÛTE NOISETTÉE
MOUSSE AU CHAMPAGNE
ACCOMPAGNÉ DE LEGUMES MEDITERRANÉEN
PERLES DE POMMES DE TERRE GLACÉES

PETITE MARMITE DE HOMARD Fr. 44.00
MEDAILLON DE HOMARD
SAUCE CURRY ET MANGUE
RIZ BASMATI

SOLE ATLANTIQUE POUR 100G Fr. 19.90
GRILLÉE OU SAUTÉE AU BEURRE
POMMES VAPEUR OU RIZ PILAF
ET ÉPINARDS

BOUILLABAISSE «MARSEILLAISE» Fr. 45.00
RAGOÛT DE POISSON TRADITIONNEL
CUIT DANS UN BOUILLON DE SAFRAN
SERVI AVEC CROUTONS ET SAUCE ROUILLE
(20 MINUTES D'ATTENTE)

«LA POCHOUSE» Fr. 41.00
RAGOÛT DE POISSON
QUATRE POISSONS D'EAU DOUCE
FOND AU VIN BLANC ET AUX LÉGUMES

Le petit Luxe

MALOSSOL CLASSIQUE
UN CAVIAR SUPÉRLATIF
AVEC UNE NOTE LEGÈREMENT SALÉE
BLINIS ET ACCOMPAGNEMENT CLASSIQUES



20G / Fr. 89.00

SET DE DEGUSTATION INCL. WODKA ABSOLUT 4CL
OU PERRIER – JOUET BRUT 10CL

Nos classiques

CUISSE DE CANARD CONFITE CUISSE DE CANARD DU PÉRIGORD ACCOMPAGNÉE DE LENTILLES ET DE LÉGUMES	Fr. 42.00
« JOUES DE VEAU BRAISÉES » SAUCE AU VIN ROUGE LÉGUMES DE SAISON	Fr. 47.00
POT-AU-FEU MAISON VIANDE DE BŒUF BOUILLIE AVEC OS À MOELLE LÉGUMES, POMMES DE TERRE VAPEUR ET MOUSSE RAIFORT	Fr. 36.00
CHOUCROUTE ALSACIENNE COU DE PORC, LARD FUMÉ, SAUCISSON, SAUCISSE DE FRANCFORT, SAUCISSE DE PORC ET CHOUCROUTE	Fr. 38.00
ÉPAULE D'AGNEAU «GASCONNADE» ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE	Fr. 43.00
COQ AU VIN CLASSIQUE DE LA CUISINE FRANÇAISE SAUCE AU VIN ROUGE ACCOMPAGNÉ DE SPAETZLI MAISON	Fr. 43.00

Végétarien

CURRY AUX LÉGUMES AVEC RIZ DOUX OU EPICÉ SELON VOTRE CHOIX	Fr. 29.00
« CHOLERA » PLAT TRADITIONNEL VALAISAN À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE POMMES DE TERRE, FROMAGE, OIGNONS ET POMMES	Fr. 31.00
MOUSSAKA VEGETARIENNE UN CLASSIQUE GREC SOUS FORME VEGETARIENNE AUX AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS, TOMATES ET FETA	Fr. 31.00