

Soupes

CONSUMMÉ DE QUEUE DE BOEUF PARFUMÉE AU SHERRY	Fr. 10.00
SOUPE À L'OIGNON AVEC CROÛTONS ET FROMAGE	Fr. 11.00
SOUPE DE POISSON «CHEMINOTS» PETITES PIÈCES DE POISSON ET DES POMMES DE TERRE EPICÉE AU SAFRAN SAUCE ROUILLE ET CROÛTONS	Fr. 18.00
BISQUE DE HOMARD AU COGNAC SOUPE CRÈMEUSE D'HOMARD ET RIS DE VEAU PARFUMÉ AU COGNAC	Fr. 19.00

Salades

SALADE DE MÂCHE «FAÇON GRAND-MÈRE» AU LARD GRILLÉ ŒUF ET CROÛTONS À L'AIL	Fr. 16.00
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
ROULEAU DE PRINTEMPS GARNIS AU HOMARD ET ÉPINARDS SALADE AU FENOUIL ET ORANGE	Fr. 22.00

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. 28.00
SALADE D'HARENGS DE SYLTE CLASSIQUE AVEC SAUCE YAOURT CONCOMBRES, PIÈCES DE POMMES OIGNONS DOUX ET ANETH		Fr. 24.00
CREVETTES ROYALES DU GROENLAND CREVETTES ROYALES A LA SAUCE COCKTAIL TOAST ET BEURRE		Fr. 23.00
FILET ROYAL DE SAUMON FUMÉ FAIT MAISON MARINÉ AU SEL DE MER ET BETTERAVE ROUGE GLACE DE RAIFORT		Fr. 26.00
SARDINES DELUXE «MILLÈSIMÉES 2009» À L'HUILE D'OLIVE SERVI EN BOÎTE AVEC SALADE ET BAGUETTE		Fr. 18.00

Entrées chaudes

OS A MOELLE (2 MORCEAUX) SEL MARIN		Fr. 16.00
FOIE GRAS DE CANARD SAUTE AUX POMMES CARAMELISÉES		Fr. 29.00
ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS AU BEURRE À L'AIL ET AUX FINES HERBES		Fr. 19.00

Viandes

BŒUF

FILET DE BŒUF «ROSSINI» Fr. 54.00
SAUCE AU PORTO ET FOIE GRAS

FILET DE BŒUF «STROGANOFF» Fr. 48.00
SAUCE PIQUANTE AU PAPRIKA
JULIENNE DE POIVRONS ET CORNICHONS

ENTRECÔTE DE BŒUF «CAFÉ DE PARIS» Fr. 52.00
BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉE
GRATINÉ AU BEURRE ÉPICÉ FAIT MAISON

AGNEAU

CARRÉ D'AGNEAU «PROVENÇALE» Fr. 48.00
EN CROÛTE D'HERBES ÉPICÉE
ACCOMPAGNÉ D'UNE RATATOUILLE

VEAU

200 ANS CORDON BLEU BRIG Fr. 49.00
ESCALOPE DE VEAU PANÉE
FARCI AVEC JAMBON CRU ET RACLETTE

PORC

FILET MIGNON «CALVADOS» Fr. 44.00
MEDAILLON DE FILET DE PORC
FLAMBÉ AU CALVADOS

CANARD

«CANARD À L'ORANGE» Fr. 46.00
MAGRET DE CANARD DU PERIGORD
AVEC UNE SAUCE À L'ORANGE

**GARNITURE DE LÉGUMES COMPRISE. ACCOMPAGNEMENT SELON VOTRE
CHOIX : GRATIN DE POMMES DE TERRE, SPAET'ZLI, POMMES FRITES, POMMES
VAPEUR, NOUILLES OU RIZ.**

Poissons

FILET DE PERCHE DU RAROGNE MEUNIERE Fr. 44.00
AU BEURRE
ÉPINARD ET POMMES DE TERRE VAPEUR

FILLET DE FLÉTAN GRILLÉ Fr. 47.00
CROÛTE NOISETTÉE
MOUSSE AU CHAMPAGNE
ACCOMPAGNÉ DE LEGUMES MEDITERRANÉEN
PERLES DE POMMES DE TERRE GLACÉES

PETITE MARMITE DE HOMARD Fr. 46.00
MEDAILLON DE HOMARD
SAUCE CURRY ET MANGUE
RIZ BASMATI

SOLE ATLANTIQUE *SERVI EN DEUX PLATS* 500 gr. Fr. 65.00
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. 43.00
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

QUEU DE BOEUF BRAISEE	Fr. 38.00
POT-AU-FEU MAISON VIANDE DE BŒUF BOUILLIE AVEC OS À MOELLE LÉGUMES, POMMES DE TERRE VAPEUR ET MOUSSE RAIFORT	Fr. 36.00
CHOUROUTE ALSACIENNE COU DE PORC, LARD FUMÉ, SAUCISSON, SAUCISSE DE FRANCFORT, SAUCISSE DE PORC ET CHOUROUTE	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
«JOUES DE VEAU BRAISÉES» SAUCE AU VIN ROUGE LÉGUMES DE SAISON	Fr. 49.00

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
WOK DE LÉGUMES ASIATIQUES VARIATION DE LÉGUMES NOUILLES DE RIZ & TOFU CROUSTILLANT	Fr. 31.00

Spécialités Suisses



VALAIS

CROUTE AU FROMAGE Fr. 19.00
JAMBON ET TOMATES
GRATINÉE AU FROMAGE

ASSIETTE VALAISANNE Fr. 25.00
VIANDE SECHÉE, JAMBON CRU, LARD
FROMAGE À REBIBES ET SAUCISSON SEC

FRIBOURG

FONDUE «MOITIÉ-MOITIÉ» PAR PERSONNE Fr. 25.00
VACHERIN FRIBOURGEOIS ET GRUYÈRE

ZURICH

ÉMINCÉ DE VEAU Fr. 43.00
SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS
ROESTI AU BEURRE

ST. GALL

SAUCISSE DE VEAU «OLMA» Fr. 21.00
SAUCE A L'OIGNON
ROESTI AU BEURRE

LUCERNE

VOL-AU-VENT Fr. 32.00
QUENELLES DE VEAU
RIZ NATURE

VAUD

PAPET VAUDOIS Fr. 32.00
SAUCISSON DE PORC, LARD, VIN BLANC
EPICES TRADITIONNELLES ET FUME LENTEMENT
SERVI AVEC POIREAUX ET POMMES NATURES