

Menus

ENTRÉES

L'œuf cuit mollet sa chips de lard sec et sa crème du moment		14.-
✂ La salade de saison « Elite »	9.-	16.-
Le tartare de filet de perche du Lötschberg aux agrumes		21.-

PLATS PRINCIPAUX

Le « mouèr » de rumpsteak de bœuf		36.-
Sauce : sauce épicée, sauce marchand de vin, beurre chaud au thym Garniture au choix		
Le « mouèr » de filet de bœuf		46.-
Sauce : sauce épicée, sauce marchand de vin, beurre chaud au thym Garniture au choix		
Le tartare de bœuf d'Hérens		39.-
La fondue au fromage (Gruyère et Vacherin)		26.-
La raclette à discrétion		35.-
L'assiette valaisanne		28.-
L'assiette de viande séchée du Valais		30.-
✂ La symphonie de légumes de saison		27.-
Les filets de perche snackés et beurre de citron clarifié		31.-
Les filets de perche du Lötschberg snackés et beurre de citron clarifié		41.-
La fondue Chinoise ou Bacchus	Unique	À discrétion
Bœuf	35.-	41.-
Bœuf à la Glareyarde « revisitée »	39.-	44.-
Mixed	39.-	44.-

Les fondues sont servies avec salade mêlée, sauces « maison » et garniture au choix

GARNITURE AU CHOIX

- > Pommes frites
- > Pâtes
- > Gratin de pommes de terre « maison »
- > Légumes de saison

Bœuf (CH)
Poulet (CH/FR)

Poisson (CH/Est/IT)
Crevette (TH)

Végétarien
✂ Porc (CH)

*** Pour toutes informations concernant les allergènes, veuillez-vous adresser au personnel de service ***

Nos prix sont affichés en CHF

« SIGNATURE »

Le carpaccio de bœuf mariné aux épices du Grand Saint-Bernard, copeaux de vieux fromage du Valais et huile de noisette	19.-	32.-
Servis avec toast et frites ou garniture au choix		
Le carpaccio de bœuf mariné aux épices tandoori, sa sauce citron et tandoori	19.-	32.-
Servis avec toast et frites ou garniture au choix		

ARCADE ESTIVALE

🍷 La salade campagnarde		20.-
Croûtons dorés à l'huile d'olive, lardons grillés, œuf cuit dur		
🍷 La salade californienne		24.-
Segments d'oranges, poulet au curry		
Le roastbeef garni		29.-
La tagliata de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et pommes sautées		34.-

DESSERTS

La tartelette au citron « maison »		12.-
Le moelleux au chocolat, son cœur fondant et sa boule de glace		12.-
L'ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs		12.-
Le choix de glaces Mövenpick		

TAPAS

🍷 Les champignons panés façon « dynamite »		8.-
L'ardoise valaisanne		16.-
Viande séchée, lard, saucisse paysanne et fromage		
Les crevettes sautées à l'ail		10.-
Les aiguillettes de poulet panées au seigle AOP, sauce à la valaisanne (fromage à raclette)		12.-
La planchette de saucisse paysanne à couper		13.-
Servie entière avec pain de seigle, oignons et cornichons		
🍷 L'ardoise 5 fromages		12.-
Servie avec pain de seigle, oignons, cornichons		
L'ardoise de jambon Serrano IGP		16.-
Servie avec pain et olives		
Le frito d'éperlans et mayonnaise citronnée aux capres		9.-