

# Les ENTRÉES

## Fraîcheur de truite avec ses gouttelettes citronnées

Truite ; herbes fraîches ; huile d'olive ; pomme Greenstar ; jus de citron vert ; agar-agar ; chips de pain  
Forelle ; frische Kräuter ; Olivenöl ; Greenstar Apfel ; Limettensaft ; Agar-Agar ; Brotchips  
Trout ; fresh herbs ; olive oil ; Greenstar apple ; lime juice ; agar-agar ; bread chips

CHF 18.-

## Tataki de bœuf mariné au Ponzu et crudités asiatiques

Rumsteak ; mirin ; vinaigre de riz ; kombu ; katsuobushi ; chou rouge ; gingembre ; graines de sésame  
Rumpsteak ; Mirin ; Reisessig ; Kombu ; Katsuobushi ; Rotkohl ; Ingwer ; Sesamsamen  
Rump steak ; mirin ; rice vinegar ; kombu ; katsuobushi ; red cabbage ; ginger ; sesame seeds

CHF 26.-

## Déclinaison autour du fenouil

Fenouil ; huile d'olive ; citron ; miel  
Fenchel ; Olivenöl ; Zitrone ; Honig  
Fennel ; olive oil ; lemon ; honey

CHF 16.-

## Gaspacho andalou

Tomate ; poivrons ; concombre ; oignon ; ail ; céleri branche ; tabasco ; vinaigre de Xérès ; huile d'olive ; pain  
Tomaten ; Paprika ; Gurken ; Zwiebeln ; Knoblauch ; Selleriestange ; Tabasco ; Sherryessig ; Olivenöl ; Brot  
Tomato ; peppers ; cucumber ; onion ; garlic ; celery stalk ; Tabasco ; sherry vinegar ; olive oil ; bread

CHF 16.-

## Salade verte et ses crudités ; vinaigrette balsamique et miel curry

Salade verte ; concombre ; tomate ; oignon rouge ; huile d'olive ; vinaigre balsamique ; miel ; curry  
Grüner Salat ; Gurke ; Tomate ; rote Zwiebel ; Olivenöl ; Balsamico-Essig ; Honig ; Curry  
Green salad ; cucumber ; tomato ; red onion ; olive oil ; balsamic vinegar ; honey ; curry

CHF 12.-

# Les ORIGINES

Bœuf : Suisse  
Poulet : Suisse  
Canette : France

Charcuterie : Suisse  
Truite : Suisse  
Poulpe : Vietnam

# Les PLATS

## **Pavé de truite à l'unilatérale ; sauce vierge et sa polenta grillée**

Einseitiges Forellensteak; Vierge-Sauce und gegrillte Polenta

One-sided trout steak; vierge sauce and grilled polenta

**CHF 32.-**

## **Risotto et ses baby poulpes snackés ; coulis de pesto basilic**

Risotto mit gebratenem Baby-Oktopus; Basilikum-Pesto-Coulis

Risotto with seared baby octopus; basil pesto coulis

**CHF 25.-**

## **Ballotine de poulet et son jus réduit à la sarriette ;**

## **écrasé de pomme de terre au pimenton ; wok de légumes estivaux**

Hähnchen-Ballotine mit reduziertem Bohnenkrautsaft; Kartoffelpüree mit Pimenton; Wok mit Sommergemüse

Chicken ballotine with reduced savory juice; mashed potatoes with pimenton; wok of summer vegetables

**CHF 26.-**

## **Filet de canette rosé et sa sauce aux myrtilles,**

## **pomme de terre grenailles rôties et bouquet de salade**

Rosa Entenfilet mit Blaubeersauce, Röstkartoffeln und Salatbouquet

Pink duck fillet with blueberry sauce, roasted new potatoes and salad bouquet

**CHF 37.-**

## **Le Bes'Burger (servi avec frites et salade)**

Bun (La Boulangerie Salamin) ; viande hachée (150g) ; fromage raclette ; compoté d'oignon au miel ; coleslaw

Brötchen (La Boulangerie Salamin) ; Hackfleisch (150g) ; Raclettekäse ; Honig-Zwiebel-Kompott ; Krautsalat

Bun (La Boulangerie Salamin) ; minced meat (150g) ; raclette cheese ; honey onion compote ; coleslaw

**CHF 30.-**

## **Falafel et assortiment végétal**

Falafel ; sauce vierge ; wok de légumes ; écrasé de pomme de terre au pimenton

Falafel ; Vierge-Sauce ; Gemüsewok ; Kartoffelpüree mit Pimenton

Falafel ; vierge sauce ; vegetable wok ; mashed potatoes with pimenton

**CHF 25.-**

### Légende:

 Gluten free  Lactose free  Vegetarian  Vegan

Pour toute intolérance ou allergie n'hésitez pas à vous adresser au personnel du service

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité  
C'est pourquoi nous travaillons étroitement avec :

La Boucherie de la Vallée à Vissoie  
La Boulangerie Salamin à Grimentz  
La Distillerie Morand à Martigny  
La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie  
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

# A PARTAGER

## **L' Assiette Valaisanne**

Viande séchée ; coppa ; jambon cru et saucisses d'Anniviers ; fromage d'alpage de la vallée.

Trockenfleisch ; Coppa ; Rohschinken und Würste aus Anniviers ; Alpkäse aus dem Tal.

Cured meat ; coppa ; cured ham and Anniviers sausages ; alpine cheese from the valley.

**Petite**

**CHF 19.00**

**Grande**

**CHF 29.00**

## **Jalousie d'houmous et tapenade (servi avec toast)**

Hummus und Tapenade Eifersucht (serviert mit Toast)

Hummus and tapenade jealousy (served with toast)

**Petite**

**CHF 15.00**

**Grande**

**CHF 25.00**

# Les PETITS

Le chef propose un steak haché ou une demi-ballotine, un mini wok de légumes et une garniture au choix.

Boule de glace au choix.

Der Küchenchef bietet ein Hacksteak oder eine halbe Ballotine, ein Mini-Pfannengericht mit Gemüse und verschiedene Toppings an.

Eis nach Wahl.

The chef offers a ground steak or half a ballotine, a mini stir-fry of vegetables, and a choice of toppings.

Choice of ice cream.

# Les DOUCEURS

## Le Must

Deux petites boules de sorbets (fraise – citron) agrémenté de vin doux et pétillant  
Zwei kleine Kugeln Sorbet (Erdbeere – Zitrone) mit süßem Sekt gekrönt  
Two small scoops of sorbet (strawberry – lemon) topped with sweet, sparkling wine

**CHF 12.-**

## Profiterole maison

Glace au choix ; sauce chocolat ; Chantilly mascarpone  
Eis nach Wahl ; Schokoladensauce ; Chantilly Mascarpone  
Ice cream of your choice ; chocolate sauce ; Chantilly mascarpone

**CHF 12.-**

## Tarte au citron basilic déstructurée ; granité limoncello

Accompagnée de fruit de saison et meringue  
Begleitet von saisonalen Früchten und Baiser  
Accompanied by seasonal fruit and meringue

**CHF 14.-**

## Le Tout Chocolat

Crèmeux au chocolat noir ; sablé reconstitué au praliné cacahouète ; tuile à l'orange  
Dunkle Schokoladencreme ; rekonstituiertes Erdnuss-Pralinen-Mürbegebäck ; Orangen-Tuile  
Dark chocolate cream ; reconstituted peanut praline shortbread ; orange tuile

**CHF 16.-**