

Cocktails et apéritifs

Tapenade 100g, Chf 6.—

Anchoïade 100g, Chf 6.—

Piedina au jambon cru, roquette et parmesan
env. 150 g, Chf 15.—

Focaccia aux olives et tomates cerises, Chf 15.—

Allumettes au fromage, les 100g Chf 5.—

Cressini « safran, tomates, herbes, etc. »
les 100g Chf 4.—

Entrées

Foie gras de canard mariné à l'armagnac
le kilo Chf 150.—

Saumon d'Ecosse fumé « maison » aux épices anisés
le kilo Chf 58.—

Saumon d'Ecosse mariné, aux herbes et agrumes
la portion Chf 14.—

Salade de pomme ratte et magret fumé
la portion Chf 14.—

La vraie « minestrone » de légumes
aux copeaux de parmesan, la portion Chf 10.—

Cocktail de homard à l'avocat
« demi-homard, 1 portion » Chf 25.—

Les crevettes géantes en salade d'herbes
(3 pièces) Chf 24.—

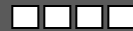
Bouquet de salade de saison aux herbes aromatiques
et germes, la portion Chf 8.—

Marinade de dorade royale au citron vert
la portion Chf 18.—

Bisque de homard, le dl Chf 5.—

Suites

Plats cuisinés par notre brigade,
Prêts à réchauffer



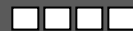
Viandes



Joue de bœuf confite à l'humagne,
Compote de carottes aux oignons rouges
Chf 25.—

Souris d'agneau « 7 heures »
Confite aux légumes provençaux et épices,
Polenta aux raisins secs
Chf 29.—

Cailles impériales farcies au foie gras,
Pommes rôties au poivre de Selim
Chf 30.—



Poissons



Bar sauvage, daurade royale, turbot ou sole entiers
préparés ou en filet prêt à cuire
prix au kg (cours du jour)

Sauce vierge
les 100g, Chf 5.—

Langoustines rôties au piment d'Espelette,
ratatouille niçoise
« 3 pièces » Chf 30.—

Garnitures

Pâtes fraîches « maison » (à cuire)
sauce tomate, basilic
la portion Chf 15.—

Purée de pomme de terre
au beurre demi-sel et crème de Gruyère
la portion Chf 12.—

Barigoule de légumes de saison
les 100g Chf 15.—

Pain

Pain maison
Nature, sésame, pavot
la boule Chf 1.50

Focaccia aux olives
environ 6 portions Chf 15.—

Desserts

Gâteaux et entremet d'anniversaire
« parfums à convenir »
la portion Chf 8.—

Minestrone de fruits exotiques
à la vanille de Tahiti
la portion Chf 12.—

Mousse au chocolat noir « 70% »
tuiles croustillantes aux noisettes
Chf 12.—

Goûters et mignardises

Brownies et cup cake
individuel Chf 5.—

Cake nature
le kilo Chf 35.—

Macaron
le kilo Chf 100.—

Galettes Valaisannes aux framboises ou abricots
Chf 18.—

Chocolats, pralines
le kilo Chf 110.—

Devis sur demande

Réservation minimum 24 heures à l'avance
tél. 027 485 93 33 - Fax 027 485 93 34
pasdelours@bluewin.ch