

ROOM SERVICE

Franck Reynaud et sa brigade vous proposent

Les Entrées

Croque-Monsieur à la tomme d'alpage et jambon du Pays	Sfr. 20.-
<i>Croque-Monsieur with local pasture tomme cheese and ham</i>	
Minestrone de légumes de saison	Sfr. 21.-
<i>Seasonal fresh soup</i>	
Cœur de sucrine aux herbettes et graines de céréales torrifiées	Sfr. 22.-
<i>«Sucrine» lettuce heart with herbs and roasted cereals seeds</i>	
Charcuterie du Pays	Sfr. 30.-
<i>Local ham and salami</i>	
Jambon cru du Valais	Sfr. 30.-
<i>Local raw ham</i>	
Viande séchée du Valais	Sfr. 35.-
<i>Local dried meat</i>	
Assiette Valaisanne	Sfr. 38.-
<i>Local plate</i>	

Les Suites

Pâtes fraîches «Maison», sauce tomate au basilic et parmesan	Sfr. 24.-
<i>«Home made» fresh pastas, tomato sauce with basil</i>	
Hamburger des Ours : viande de bœuf du Pays, tomme d'alpage, Feuille de sucrine, sauce barbecue « Maison », Servi avec des frites fraîches « Maison »	Sfr. 35.-
<i>The « Ours » hamburger : Meat of country beef, alpine tomme, Sucrine leaf, « Home-made » barbecue sauce With « Home made » French fries</i>	
Club sandwich « Tradition » : poulet et lard grillé, Servi avec frites fraîches « Maison »	Sfr. 35.-
<i>« Tradition » Club sandwich : chicken and grilled bacon With « Home made » fresh fries</i>	
Daube d'agneau de Damien Jannerat en ravioli ouvert	Sfr. 49.-
<i>Lamb stew of Damien Jannerat, open ravioli style,</i>	
Dos de cabillaud aux artichauts, brandade à l'huile d'olive extra vierge	Sfr. 47.-
<i>Cod fish with artichokes and Virgin oil brandad</i>	
Suprême de poulet fermier et Foie gras rôti aux épices orientales, Endives braisées à la grenade	Sfr. 50.-
<i>Farm chicken supreme and roast foie gras with oriental spices Braised endive, granada</i>	
Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri, Pommes frites aux épices	Sfr. 59.-
<i>Country Beef filet with Chimichurri sauce, french fries</i>	

ROOM SERVICE

Franck Reynaud et sa brigade vous proposent

Les Fromages

Notre sélection de fromages du pays Sfr. 22.-
Our selection of cheeses from Switzerland

Les Desserts

Les sorbets et glaces "Maison" du moment Sfr. 7.- le pot
"Home-made" sorbets and ice-creams

Glace vanille « maison » sauce chocolat Sfr. 11.-

Homemade vanilla ice cream with chocolate sauce

Minestrone de fruits frais de saison Sfr. 11.-

Minestrone of seasonal fresh fruits

Pommes et rhubarbe confite,

Sorbet rhubarbe au miel de montagne Sfr. 19.-

Candied apple and rhubarb,

Rhubarb sorbet with mountain honey

"Paris-Montana" au chocolat, noisettes et chocolat glacé Sfr. 20.-

Parfum d'agrumes

"Paris-Montana" with chocolate, hazelnuts

And iced chocolate, Citrus scent

Les Petits

Pâtes fraîches « Maison » Sfr. 22.-

Sauce tomate et basilic

Homemade fresh pastas

Tomato sauce with basil

Petit pois crème et jambon blanc Sfr. 22.-

Peas in cream with cooked ham

Blanc de poulet fermier rôti, frites fraîches « Maison » Sfr. 28.-

Roast farm chicken filet, "Home made" french fries

Filet de poisson (du jour), Sfr. 28.-

Garniture au choix : pâtes / frites fraîches « Maison » / légumes

Filet of fresh fish (of the day)

Choice of side dish: pasta / "Home made french fries/vegetables

Les Grands Desserts des Petits

Glace vanille « maison » sauce chocolat Sfr. 11.-

Homemade vanilla ice cream with chocolate sauce

Minestrone de fruits frais de saison Sfr. 11.-

Minestrone of seasonal fresh fruits

ROOM SERVICE

Franck Reynaud et sa brigade vous proposent

Pour votre petit-déjeuner en chambre...

Le petit-déjeuner continental est au tarif de Sfr.35.-

Boisson chaude, jus de fruits frais orange ou pamplemousse, sélection de pains et viennoiseries « Maison » confitures « Maison » compotes, salades de fruits et yaourt

« A la carte »

La boisson chaude	Sfr. 8.-
<i>The hot drink</i>	
Jus de fruits frais orange ou pamplemousse	Sfr. 10.-
<i>Fresh orange or grapefruit juice</i>	
Sélection de viennoiseries ou de pains	Sfr. 15.-
<i>Selection of pastries / Selection of bread</i>	
Corn Flakes / Céréales	Sfr. 6.-
Bircher / Muesli	Sfr. 10.-
Porridge	Sfr. 10.-
Pan cake nature / sirop d'érable	Sfr. 12.-
<i>Nature or maple syrup pancake</i>	
Saumon d'Ecosse mi-fumé	Sfr. 15.-
<i>Scottish smoked salmon</i>	
Saucisses de veau et de porc	Sfr. 15.-
<i>Veal and pork sausages</i>	
Assiette de fromages	Sfr. 16.-
<i>Cheese plate</i>	
Assiette de jambon ou charcuterie	Sfr. 16.-
<i>Ham plate / Country Deli plate</i>	
Assiette de Viande Séchée	Sfr. 20.-
<i>Dried meat plate</i>	
Œuf à la coque, la pièce	Sfr. 6.-
<i>Boiled egg</i>	
Œuf au plat nature	Sfr. 16.-
<i>Fried egg</i>	
Œufs brouillés	Sfr. 16.-
<i>Scrambled eggs</i>	
Œuf poché	Sfr. 12.-
<i>Poached eggs</i>	
Omelette nature	Sfr. 16.-
<i>Plain omelette</i>	
Omelette avec jambon ou bacon	Sfr. 18.-
<i>Ham or bacon omelette</i>	

Pour votre petit-déjeuner dans le restaurant...

A partir de 07h30 jusqu'à 10h00

Soucieux d'apporter un service personnalisé, nous avons préféré offrir un petit-déjeuner « Maison » sous forme de buffet privatif.

Tous les mets de la carte en font partie intégrante.

Le petit-déjeuner est au tarif de Sfr.35.-