

## ROOM SERVICE

*Franck Reynaud et sa brigade vous proposent*

### Les Entrées

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

### Les Suites

<b><i>Pâtes fraîches «Maison», sauce tomate au basilic et parmesan</i></b>	Sfr. 24.-
<i>«Home made» fresh pastas, tomato sauce with basil</i>	
<b><i>Hamburger des Ours : viande de bœuf du Pays, tomme d'alpage, Feuille de sucrine, sauce barbecue « Maison », Servi avec des frites fraîches « Maison »</i></b>	Sfr. 35.-
<i>The « Ours » hamburger : Meat of country beef, alpine tomme, Sucrine leaf, « Home-made » barbecue sauce</i>	
<i>With « Home made » French fries</i>	
<b><i>Club sandwich « Tradition » : poulet et lard grillé, Servi avec frites fraîches « Maison »</i></b>	Sfr. 35.-
<i>« Tradition » Club sandwich: chicken and grilled bacon</i>	
<i>With « Home made » fresh fries</i>	
<b><i>Pressé d'agneau Valaisan de Damien Jeannerat, tomate confite et Frégola sarda</i></b>	Sfr. 53.-
<i>Pressed lamb from Valais by Damien Jeannerat, Tomato confit and sarda Frégola</i>	
<b><i>Filet de bar rôti « Méditerranéenne »</i></b>	Sfr. 55.-
<i>Roasted fillet of sea bass «Méditerranéenne»</i>	
<b><i>Côte de veau, chanterelles et Œil-de-Perdrix</i></b>	Sfr. 61.-
<i>Veal chop, chanterelles and Œil-de-Perdrix</i>	
<b><i>Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri, Pommes frites aux épices</i></b>	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*

*Fraises, crème ivoire, huile d'olive et basilic* Sfr. 19.-

*Strawberries, ivory cream, olive oil and Basil*

*Chocolat glacé, lait de sapin* Sfr. 19.-

*Iced chocolate, fir tree milk*

### 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 »**

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