

## ***Les Entrées***

***Cœur de sucrine aux herbettes et  
Graines de céréales torréfiées,  
Vinaigrette « Esthi »***

*”Sucrine” lettuce heart with herbs and  
Roasted cereals seeds  
“Esthi” vinaigrette  
Sfr. 20.-*

***Oeuf mollet de la Ferme d’Icogne,  
Quinoa et ratatouille***

*Soft-boiled egg from the Ferme d'Icogne,  
Quinoa and ratatouille  
Sfr. 24.-*

***Saumon “Swiss Alpine” au sel et fumé,  
Gaspacco aux herbes anisées***

*“Swiss Alpine” smoked salmon with salt,  
Gaspacco with aniseed herbs  
Sfr. 26.-*

***Sérac d’alpage, haricots verts, tomates,  
Lard sec et herbes de montagne***

*Alpine serac, green beans, tomatoes,  
Dry bacon and mountain herbs  
Sfr. 24.-*

***Gambas à l’escabèche d’épices,  
Riz vénéré***

*Prawns with spicy escabeche,  
Venere rice  
Sfr. 30.-*

## ***Les Suites***

***Filet de bar rôti « Méditerranéenne »***  
*Roasted fillet of sea bass “Méditerranéenne”  
Sfr. 50.-*

***Côte de veau, chanterelles et  
Œil-de-Perdrix***

*Veal chop, chanterelles and  
Œil-de-Perdrix  
Sfr. 55.-*

***Pressé d’agneau Valaisan de Damien Jeannerat,  
Tomate confite et  
Frégola sarda***

*Pressed lamb from Valais by Damien Jeannerat,  
Tomato confit and sarda Frégola  
Sfr. 48.-*

***Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,  
Condiment échalotte***

***Frites fraîches “Maison” au sel d’épices***  
*Country beef filet with Chimichurri sauce  
Shallot condiment and French fries  
Sfr. 55.-*

## ***En Accompagnement***

***Cassolette de légumes de saison  
Au beurre ou à l'huile d'olive  
Fleur de sel et ciboulette***

*Cassolette of seasonal vegetables  
With butter or olive oil  
Fleur de sel and chives  
Sfr. 15.-*

***Frites fraîches "Maison" au sel d'épices***  
*French fries with spicy salt  
Sfr. 15.-*

***Croquettes de pomme de terre au serpolet et romarin***  
*Potato croquettes with wild thyme and rosemary  
Sfr. 15.-*

## ***Enfants ( – de 12 ans)***

***Blanc de poulet fermier poché, rôti, frites fraîches***  
*Poached farm chicken breast, roasted, fresh French fries  
Sfr. 25.-*

***Filet de poisson (selon arrivage),  
Braisé au jus de barigoule citronné***  
*Fish fillet of the day,  
Braised with lemon juice of barigoule  
Sfr. 25.-*

## ***Fromage***

***Notre sélection de fromages du Pays***  
*Our selection of local cheeses  
Sfr. 16.-*

## ***Les Desserts***

***Fraises, crème ivoire, huile d'olive et  
Basilic***  
*Strawberries, ivory cream, olive oil and  
Basil  
Sfr. 17.-*

***Chocolat glacé, lait de sapin***  
*Iced chocolate, fir tree milk  
Sfr. 17.-*

***Cocktail "Granita" alcoolisé aux framboises***  
*"Granita" cocktail with raspberries  
Sfr. 17.-*

***Sorbets et glaces "Maison" du moment***  
*Sorbets and "Homemade" ice creams of the moment  
Sfr. 6.- le pot*