

## ***Franck Reynaud vous propose le service à l'emporter***

### **Cocktails et apéritifs**

Focaccia aux olives et tomates cerise (4-6 pers.)  
Sfr. 15.-

Focaccia jambon cru, roquette, parmesan (4-6 pers.)  
Sfr. 24.-

Assortiment de cressini  
les 100grs Sfr. 10.-

### **Entrées**

Foie gras de canard mariné à l'Armagnac  
le kilo Sfr. 180.-

Saumon d'Ecosse fumé « Maison », herbettes et agrumes  
la portion de 100grs Sfr. 18.-

Potage aux légumes de saison  
la portion Sfr. 10.-

Le demi-homard, sauce cocktail  
Sfr. 30.-

### **Suites**

Plats cuisinés par notre brigade, prêts à réchauffer

□□□□

#### **Viandes**

□□□□

Paleron de bœuf confit à l'Humagne  
Sfr. 25.-

Souris d'agneau « 7 heures »  
Sfr. 25.-

Suprême de volaille au foie gras  
Sfr. 28.-

□□□□

#### **Poissons**

□□□□

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

Gambas pochées au curry doux et riz vénéré  
Sfr. 30.-

#### **Garnitures**

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

Purée de pomme de terre  
au beurre demi-sel et crème de Gruyère  
la portion Sfr. 15.-

Barigoule de légumes de saison  
les 100g Sfr. 15.-

Sauce vierge (poisson)  
Sfr. 12.-

### **Pain**

Pain maison (par pièce)  
Sfr. 6.-

Focaccia aux olives  
environ 6 portions Sfr. 15.-

### **Desserts**

Gâteaux et entremet d'anniversaire  
« parfums à convenir »  
la portion Sfr. 10.-

Minestrone de fruits de saison  
à la vanille de Tahiti  
la portion Sfr. 15.-

Mousse au chocolat noir « 70% »  
Sfr. 12.-

### **Goûters et mignardises**

Cake au citron  
la portion Sfr. 7.-

Galette Valaisanne aux framboises ou abricots  
Sfr. 18.-

---

Devis sur demande

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