

## Grignotages

### Pata Negra Bellota

Jambon de porc Ibérique 36 mois d'affinage,  
pan con tomate

*36 months matured Iberian ham, pan con  
tomate*

Petite/grande 29/42.-

### + Planche valaisanne du Val de Bagnes

Viande séchée, saucisse de montagne, lard  
sec aux herbes, raclette de Bagnes,  
cornichons et oignons Boretane

*Valais dry aged beef, alpine sausage, dry  
aged bacon with herbs, Bagnes raclette  
cheese, pickles and Boretane onions*

Petite/grande 27/37.-

### Tarama blanc d'oeuf de cabillaud fumé

et pain pita toasté

*White taramasalata, smoked cod roe,  
toasted pitta bread*

19-

### ▼ Nems de légumes

Feuille de romaine, menthe, sweet chili,  
sauce cacahuètes Tom yam

*Vegetable spring rolls, romaine lettuce leaf,  
fresh mint, sweet chilli, Tom Yam peanut  
sauce*

1 pièce / 3 pièces 8.-/24.-

## Entrées

### ▼ Barbajuans, raviolis frits à la ricotta de buffala, artichaud, blettes, courgettes, riz, oeuf et roquette

*Ravioli fried with ricotta di bufala, artichoke, chard, courgette, rice, egg, rocket*

22.-

**Salade César**, cœur de romaine, lard grillé, croutons aillés, copeaux de parmesan,  
suprême de poulet maïs

*Romaine heart lettuce, bacon, garlic croutons, Parmesan shavings, corn-fed chicken supreme* 23.-

### 🍷 Carpaccio d'aubergines rôties, tartare de tomates au pesto, crémeux de céleri fumé, pignons de pin grillés, perles de citrons

*Roasted aubergine carpaccio, tomato tatar with pesto, smoked celeriac mousse, roasted pine  
nuts, lemon pearls*

27.-

### 🍷 Carpaccio de poulpe, jus de citron, poivre Sichuan et roquette, huile d'olive persillée

*Octopus carpaccio, lemon juice, Sichuan pepper, rocket, parsley and garlic olive oil*

33.-

### 🍷 Ceviche de Loup, filet de loup mariné au pamplemousse, citron vert, jus de grenade, coriandre, avocat, tomates confites et piment verts

*Sea bass ceviche, filet marinated with grapefruit, lime, pomegranate juice, coriander, avocado,  
candied tomatoes, green chilli*

100gr / 150gr 27.- / 37.-

### 🍷 Salade verte aux fines herbes

*Blend of five salads and six fine herbs*

13.-

## Vin au verre 1dl

### BLANC

- Fendant, Bonvin, Valais 6.-
- Johannisberg, Léon, Valais 8.-
- Petite Arvine, Bonvin, Valais 9.-
- Sancerre, Millérioux, Loire 8.-

### ROUGE

- Gamay, Bonvin, Valais 6.-
- Pinot Noir, Bonvin, Valais 8.-
- Syrah, Bonvin, Valais 9.-
- Grand Bateau, Bordeaux 8.-
- Côte Rôtie Brune et Blonde, Côte du Rhône 23.-

### ROSÉ

- Dôle Blanche, J.R. Germanier, Valais 6.-
- Whispering Angel, Côte de Provence 9.-



## Plats

**Salade César**, cœur de romaine, lard grillé, croutons aillés, copeaux de parmesan, suprême de poulet maïs

*Romaine heart lettuce, bacon, garlic croutons, Parmesan shavings, corn-fed chicken supreme*

33.-

**Salade Niçoise**, laitue pommée, artichaud, fèves, tomates Datterino, poivron vert, radis rouge, oeuf mollé, thon à l'huile et anchois de la cote Amalfitaine, olives Kalamata

*Lettuce, artichoke, fava beans, Datterino tomatoes, green bell pepper, radishes, medium-soft boiled egg, tuna, Amalfi coast anchovies, Kalamata olives*

33.-

**+ Entrecôte parisienne double 500 gr.**, sauce maison Café de Paris servie avec frites fraîche maison et salade verte aux fines herbes

*Double ribeye scotch filet 500 gr., homemade Café de Paris sauce, house fries, green salad with fine herbs*

95.-

**Tex-Mex Burger**, pain brioché, steak haché 150gr, crémeux d'avocat, confit d'oignons au cajun, cheddar, laitue romaine, mayonnaise au chipotle, frites fraîche maison

*150g beef patty, brioche bun, creamy avocado, candied cajun onions, cheddar, romaine lettuce, chipotle mayonnaise, house fries*

Le simple 29.- / Le double 41.-

**Presca de porc Ibérique** à la plancha, ratatouille niçoise et sauce chimichurri du chef

*Iberian pork presa à la plancha, Niçoise-style ratatouille, Chef's chimichurri sauce*

49.-

**+ Pavé de saumon "Swiss Lachs"** mi-cuit, laquage miel & vanille, poivre rose, ravioles ricotta de buffala et épinards, crémeux de petits pois et tomates confites

*"Swiss Lachs" salmon steak mi-cuit, honey & vanilla lacquer, pink pepper, ricotta di bufala ravioli, creamy peas, candied tomatoes*

45.-

**+ Filet de perches "Loë"** pannées au panko, mousseline de petit pois et lard croustillant

*"Loë" perch filets, panko, pea mousseline, crispy bacon*

47.-

**+ Fondues (minimum 2 personnes)**, cornichons, oignons Borettane

*Cheese fondue (2 persons minimum), plain, herb or Maggia Valley pepper, served with pickles and Borettane onions*

Nature 29.- / Herbes 31.- / Poivre de la vallée de Maggia (Tessin) 33.-

## Enfants

**+ Nuggets** de filet de poulet, frites fraîche maison ou ratatouille

*Chicken filet nuggets, house fries or ratatouille*

18-

**+ Coquillettes au saumon "Swiss Lachs"**, saumon frais, crème et ciboulette

*Elbow pasta, "Swiss Lachs" salmon, cream and chives*

18-

## Desserts

**Magnifique assiette de fruits frais** (Selon arrivage)

14-

**Tartelette chocolat noir et praliné**,

Chocolat 70% et café, ganache montée praliné, noisette caramélisées et riz soufflé au chocolat

16-

**Soupe de pêches blanche** à la verveine, crème légère au mascarpone et vanille de Papouasie

15-

**+ Glaces et sorbets**, by Glaces des Alpes

• **G:** Café, vanille bourbon, pistache, stracciatella, caramel beurre salé

• **S:** Chocolat, fraise, citron, poire, abricot

5.- la boule

