

Nos Plats du Jour

Servis avec Salade Verte, Potage, Terrine ou Œufs Mimosa

- * Cuisse de Poulet à la Basquaise (Poivrons aux 3 Couleurs) : Pommes Vapeur 22.00
- * Filet de Daurade au Citron : Riz Sauvage, Tomate Provençale 28.00
- * Filets de Perche « Meunières » : Sauce Tartare, Frites 29.00

Nos Suggestions de Saison

« Nos Entrées »

- * 6 Escargots en Persillade : Beurre « Maison » 16.00
- * Gaspacho Andalou : Soupe Froide de Tomate, Basilic, Croûtons 18.00
- * Cocktail de Melon à la Menthe Fraîche : Chiffonnade de Viande Séchée 22.00
- * Foie Gras de Canard « Maison » : Toast 26.00
- * Salade de Tomates et Oignons Rouges : Ciboulette 19.00

« Nos Plats »

- * Salade Niçoise : Haricots, Œuf, Poivrons, Thon, Anchois, Oignons Rouges 29.00
- * Melon au Jambon Cru du Valais : Soupe de Melon Fraîche 28.00
- * Penne au Thon : Sauce Tomate, Basilic 26.00
- * Risotto au Safran et Gambas Décortiquées : Copeaux de Parmesan 32.00
- * Filet de Truite au Riesling : Riz Sauvage, Tomate Provençale 29.00
- * Gigot d'Agneau aux Herbes : Pommes de Terre Sautées, Fagot d'Haricot 34.00
- * Pièce « Noble » du Boucher : Poire / Araignée / Onglet 44.00

Nos Entrées

- * Salade Verte, Potage de Légumes, Terrine **ou** Œufs Mimosa 8.00
- * Salade Mixte: *Mixed Salad* 12.00
- * Salade de Lentilles : *Lardons, Oignons : Lentil Salad, Bacon, Onions* 14.00
- * Soupe de Poisson : *Croûtons, Rouille : Fish Soup* 16.00
- * Assiette de Charcuterie ou Viande Séchée : *Air-Dried Meat* 19.50



Nos Salades « Fraîcheur »

- * Salade Végétarienne : *Crudités, Œuf: Vegetarian Salad, Egg* 22.00
- * Salade de Chèvre Chaud : *Hot Goat Cheese Salad* 26.00
- * Salade aux 2 Saumons : *Fumé et Poêlé : Salmon : Smoked and Seared* 29.00

Nos Pâtes : Spaghetti ou Penne :

- * Aglio é Olio : *Ail, Huile d'Olive : Garlic, Olive Oil* 17.00
- * Napolitaine ou Arrabiata : *Tomate **ou** Piment : Tomato or Spicy Tomato* 21.00
- * Bolognaise : *Sauce Tomate, Viande de Bœuf: Tomato Sauce, Minced Bœuf* 24.00
- * Carbonara : *Crème, Lardons, Œuf: Cream, Bacon, Egg* 26.00

Nos Mets au Fromage



- * Croque Monsieur : *Fromage, Jambon, Salade Verte : Cheese, Ham* 14.00
- * Croque Madame : *Fromage, Jambon, Œuf, Salade Verte : Cheese, Ham, Egg* 16.00
- * Fondue « Moitié-Moitié » : *Vacherin et Gruyère* 24.00
- * Fondue « Moitié-Moitié » au Champagne : *Vacherin et Gruyère* 29.00
- * Raclette « Suisse » : *Viande Séchée, Jambon Cru, Lard Sec* 28.00
- * Malakoff à « la Genevoise » : *Viande Séchée : Hot Ball Cheese* 27.00

Nos Poissons

- * Quenelles de Brochet : Sauce Crustacé, Riz Basmati : Pike, Rice 28.00
- * Duo de Tartare de Poisson du Jour : Frites : Fish Tartar, French Fries 26.00
- * Pavé de Saumon à l'Oseille : Riz Basmati : Salmon Steack With Sorrel, Rice 29.00
- * Turbotin, Bar, Gambas Grillées ...Selon Arrivage 39.00

Nos Hamburgers



- * Hamburger de Bœuf 100 % : Frites : Beef, French Fries 22.00
- * Double Hamburger de Bœuf 100 % : Frites : Double Beef, French Fries 26.00
- * Hamburger Suisse : Raclette, Viande Séchée : Cheese, Dried Meat  25.00



Nos Viandes



Frites « Maison »

- * Saucisse de Veau : Marmelade d'Oignons : Frites : Veal Sausage, French Fries 22.00
- * Bœuf Bourguignon à l'Ancienne: Purée : Beef « Bourguignon » 26.00
- * Suprême de Volaille aux Champignons : Purée : Chicken, Mushrooms 28.00
- * Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes : Frites : Lamb Chops, French Fries 34.00
- * Steak de Bœuf: Frites, Salade Verte : Beef, Steack, French Fries, Salad 27.00
- * Tartare de Bœuf : Frites, Toast : Beef Tartar, French Fries, Toast 29.00
- * Entrecôte de Bœuf « 300 GR » : Beurre du Chef, Frites : Beef, French Fries 32.00
- * Filet de Bœuf « 200 GR » : Sauce Béarnaise, Frites : Beef Fillet, French Fries 36.00
- * Filet de Bœuf Rossini « 200 GR » : Foie Gras, Frites : Beef, French Fries 44.00

Provenance des Viandes : Bœuf (CH/D), Agneau (CH, NZ), Poulet (CH, FR)

Nos Desserts 9.50 CHF

Tarte citron

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Tiramisu

Dessert du Jour

Café Gourmand 12.50 CHF



Mignardises avec Café ou Thé



Nos Boules de Glace 3.20 CHF

Supplément Chantilly : 1.80 CHF

Citron, framboise, pêche de vigne, fraise, vanille, chocolat, café, pistache, cassis, rhum raisin, coco, caramel, poire william, abricot, noisette.

Nos Coupes Glacées 9.80 CHF

Mont-Blanc :

Meringue, 1 B.vanille, vermicelle de marron, chantilly

Poire Belle-Hélène :

2 B.vanille, 1B.poire, poire au sirop, nappage chocolat, chantilly

Colonel :

3 B.citron, vodka

Dame Blanche :

3 B.vanille, nappage chocolat, chantilly

Pêche Melba :

2 B.pêche, 1 B.vanille, pêche au sirop, coulis de fraise, chantilly

Valaisanne :

3 B.abricot, eau-de-vie d'abricot



Nos Snacks

- * Sandwich : *Salami, Jambon ou Jambon Cru, ou Viande Séchée* 9.50
- * Panini: *Tomate Mozzarella Basilic* 12.00
- * Panini: *Tomate Mozzarella Jambon Cru* 14.00
- * Croque Monsieur : *Fromage, Jambon, Salade Verte* 14.00
- * Croque Madame : *Œuf, Fromage, Jambon, Salade Verte* 16.00



Nos Mets Froids

- * Salade Verte, Potage de Légumes ou Œuf Mimosa 8.00
- * Salade Mixte: *Mixed Salad* 12.00
- * Salade Végétarienne : *Crudités, Œuf: Vegetarian Salad , Egg* 22.00
- * Salade de Chèvre Chaud : *Hot Goat Cheese Salad* 26.00
- * Assiette Charcuterie ou Viande Séchée : *Air-Dried Meat* 19.50



Nos Mets Chauds

- * Hamburger de Bœuf 100 % : *Frites: Beef, French Fries* 22.00
- * Hamburger au Saumon Poêlé : *Frites : Salmon Seared* 24.00
- * Pizza : *Margueritte ou Jambon-Champignons* 16.00
- * Fondue « Moitié-Moitié » : *Vacherin et Gruyère* 24.00
- * Raclette « Suisse » : *Viande Séchée, Jambon Cru, Lard Sec* 28.00
- * Saucisse de Veau : *Marmelade d'Oignons: Frites: Veal Sausage* 19.00
- * Suprême de Volaille aux Champignons : *Frites: Chicken* 28.00
- * Entrecôte de Bœuf « 300 GR » : *Frites: Beef* 32.00



Nos Spaghetti ou Penne

- * Aglio é Olio : *Ail, Huile d'Olive : Garlic, Olive Oil* 17.00
- * Napolitaine ou Arriabiata : *Tomate, Basilic ou Ail, Piment* 21.00
- * Bolognaise : *Sauce Tomate, Bœuf: Tomato Sauce, Beef* 24.00