



Notre sélection de crus au verre

LES VINS BLANCS

Fendant	Pierre Antoine Cretteneand.....	Saillon	5.00
Petite Arvine <small>Grand Cru</small>	Pierre Antoine Crettenand.....	Saillon	8.00
Johannisberg	Albert Biollaz.....	Chamoson	7.50
Viognier	François Villard.....	Condrieu	7.00

LES VINS DOUX, MOUSSEUX, ROSÉS ET CHAMPAGNE

Pacherenc liquoreux	Domaine Laplace.....	France	8.00
Moscato d'Asti	Orlando Abrigo.....	Italie	8.00
Prosecco	Ca Del Doge.....	Italie	8.00
Roseberry	Château Lagrezette.....	Cahors	7.00
♥ Champagne Deveaux ... « Cuvée D ».....		Reims	12.00

LES VINS ROUGES

Gamay	Mikael Magliocco.....	S.P. Clages	6.00
♥ BaroQ	Jean-René Germanier.....	Vétroz	8.00
Humagne rouge	Pierre Antoine Crettenand.....	Saillon	8.00
Pinot noir	Pierre Antoine Crettenand.....	Saillon	7.50
Cornalin	Pierre Antoine Crettenand.....	Saillon	9.00
Malbec	Château Lagrezette.....	Cahors	8.00
Merlot	Maurice Zufferey.....	Cahors	8.00



F a i t m a i s o n !

A l'exception de notre bouillon de poule ainsi que de nos glaces, tous les mets proposés sur cette carte sont **FAITS MAISON** et donc, entièrement élaborés à partir de produits traditionnels de cuisine et bruts, certifiés selon les critères du label « Fait Maison », établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

U n p e t i t m o t s u r l e s c a r a f e s d ' e a u . . .

L'impact écologique désastreux des eaux en bouteilles ainsi que le coût non négligeable des carafes d'eau pour notre restaurant nous ont obligés à la réflexion...

Nous servons 30 carafes d'eau par jour en moyenne, chacune accompagnée de 3 verres. Cela représente 11'000 carafes à l'année et plus de 30'000 verres. Nous devons refroidir les carafes dans nos tiroirs réfrigérés, les laver dans notre installation professionnelle, de même que les verres. Sans compter que cette carafe vous est servie et débarrassée par notre personnel de service. Soit, uniquement pour le service, un coût de 5 minutes par carafe = 900 heures X 30 francs de l'heure, égal **27'000 francs**. Sans compter l'espace de stockage réfrigéré et le matériel.



N o s s u g g e s t i o n s p o u r l e s F ê t e s

M I S E E N B O U C H E

Terrine de foie gras et chutney oriental pain brioché légèrement toasté.....	20.-
Bisque de homard et son luth un vrai délice !.....	16.-
Huître Gillardeau n° 3	4.-

. . . P o u r s u i v r e

Risotto Carnaroli et foie gras de canard poêlé Rolls Royce Champagne Deveaux « Cuvée D » et jus parfumé à la truffe noire.....	40.-
Cassolette de foie gras de canard poêlé aux lentilles vertes du Puy délicatement relevé à la poitrine de porc fumé et légumes du marché.....	36.-
Spaghetti De Cecco aux langoustines du Cap juste snackées et réduction de chorizzo en crème onctueuse.....	48.-
Filet de chevreuil et gratin de cardons genevois à la truffe sauce périgourdine et cheveux d'ange au beurre.....	56.-



M E N U E N T R E C Ô T E

o u

F I L E T S D E P E R C H E S F R A I S S A U V A G E S

Salade verte

au brisures de cerneaux de noix
et sa sauce française maison

Entrecôte de bœuf 1^{er} choix
pommes frites maison

sauces à choix :

Café de Paris

Poivre vert

Aux morilles (suppl. 8.-)

ou

Filets de perches frais sauvages
à la meunière et beurre de chardonnay,
pommes frites

Tirami Sù
fait maison

39.-



LES ENTREES

Salade verte.....	7.-
Salade mêlée.....	8.-
Notre assiette de poisson crus filet de thon rouge en sashimi, ceviche de daurade royale, tartare de loup de mer aux herbes fraîches, wakamé	22.-

DE LA MAREE

Notre assiette de poisson crus filet de thon rouge en sashimi, ceviche de daurade royale, tartare de loup de mer aux herbes fraîches, wakamé	36.-
Filets de perches frais sauvages meunière et leur beurre au Chardonnay servis avec des pommes frites maison et une salade verte.....	36.-
Le Poke Bowl, à choix, au cœur de filet de thon rouge ou filet de saumon d'Ecosse MSC avocat, concombre, œuf dur, wakamé, radis et riz vinaigré	26.-

PASTA E BASTA !

Risotto au safran et parmigiano Reggiano.....	30.-
Ravioli au brasato et beurre de sauge.....	28.-

LE COIN DU BOUCHER

Tartare de bœuf « coupé au couteau » préparé en salle servi avec des toasts et du beurre (à l'italienne en option).....	23.- 36.-
Tagliata de filet de bœuf 1^{er} choix, copeaux de parmigiano Reggiano rucola, huile d'olive extra vierge et fleur de sel de Guérande	44.-
Hamburger de bœuf « bacon and cheese » servis avec des pommes frites.....	28.-
Côte de veau de l'Emmental poêlée et son jus au thym tagliatelle au beurre et légumes du marché (sauce morilles en option, 8.-)	52.-



LES DESSERTS

« Café Vache », un espresso, servi avec 3 douceurs maison.....	15.-
« Le même », avec un Amaretto Di Saronno.....	17.-
Moelleux au chocolat maison et sa boule de glace passion-mango.....	16.-
Crème brûlée à la vanille.....	11.-
« Vachement » sorbet Lemon and Lime, généreusement arrosé de Limoncello	11.-
Tarte fin aux pommes et glace caramel-chocolat au beurre salé.....	14.-
Iles flottantes et crème anglaise.....	10.-
Tirami Sù fait maison.....	12.-

Notre sélection de thés Mariage Frères

Earl Grey FRENCH BLUE Notre variation de ce grand classique réunit les tonalités fruitées, zestées et légèrement poivrées	5,50
Darjeeling HIMALAYA Infusion éclatante et savoureuse, une tasse parfumée et onctueuse rappelant le muscat	5,50
Rooibos ROUGE SAHARA Ce rooibos rouge sans théine est agrémenté de feuilles de menthe et de pétales de rose	5,50
Thé noir variante WEDDING IMPERIAL Hymne à l'amour ! Feuilles d'Assam et la douceur des saveurs chocolatées et caramélisées	5,50
Thé noir et vert menthe et bergamote CASABLANCA Grand mariage de thé vert à la menthe marocaine et de thé parfumé à la bergamote de Sicile	5, 50
Thé vert FANTOME A L'OPERA Pamplemousse, orange, citron parsemée de gingembre, de pétales de pivoine, et fleurs bleues	5,50
Chaï KARIKAL Saveurs du traditionnel chaï (cardamome, poivre, gingembre, cannelle, clou de girofle)	5,50
Jasmin MANDARIN Grand thé vert, doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin	5,50
Thé blanc BLANC ET ROSE Alliance mythique de thé blanc et de fragiles roses orientales	5,50
Thé bleu OPERA BLUE Thé bleu velouté, sa séduisante couleur bleu indigo chantent des notes de vanille et de fruits rouges	5,50