








apéritifs

thé froid maison rhubarbe et cynorrhodon	6,-
le « ballon » de blanc valaisan du jour	7,-
cocktail du jour	14,-



pour les enfants

macaronis, sauce tomate et crème <i>macaroni with tomato and cream</i>	16,-
poulet pané, frites <i>breaded chicken breast with fries</i>	18,-
hot-dog de veau, frites <i>home-made veal sausage hotdog with fries</i>	20,-



grignardises et hors-d'œuvre

blettes en chapelure de seigle, sauce tartare alpine 		10,-
<i>rye-breaded swiss chard with our special tartar sauce</i>		
farinata et tapenade de carottes  		12,-
<i>cheekpea flour nachos with carrot dip</i>		
saucisse artisanale de Lens		12,-
<i>dry cured sausage</i>		
plateau d'amuse-bouche	15,-	25,-
<i>mixed appetizer, chef's selection of 3 (15, -) or 6 (25,-)</i>		
écorce de fromages de nos alpages 		18,-
<i>selection of pasture cheese, rye bread and Valais fruit chutney</i>		
assiette valaisanne	½ 16,-	28,-
<i>valaisan platter cured meat and old cheese</i>		
assiette de viande séchée de Lens	½ 22,-	32,-
<i>platter of cured meat</i>		
salade mixte printanière 		12,-
<i>mixed spring salad</i>		
tiradito de sandre de Frutigen		18,-
<i>verjus marinated swiss lake fish</i>		
asperges blanches, salade d'herbes et œuf pané à la viande séchée		20,-
<i>white asparagus, herbs salad and breaded egg with cured meat</i>		
velouté de petits pois et orties  		14,-
<i>green pea and nettle soup</i>		

la suite

fondue au fromage  <i>our very special home mixed cheese fondue</i>	(min 2 pers.)	pp 38,-
sandwich végétarien au sérac et légumes <i>veggie sandwich, french fries</i>		26,-
cannelloni aux légumes de Fully, crème au verjus  <i>green vegetables cannelloni, verjus sour cream</i>		32,-
truite du Jura grillée au citron, salade d'épeautre et épinard cru <i>grilled Jura trout with lemon, spelt salad and raw spinach</i>		34,-
hot-dog de veau, frites <i>veal burger and French fries</i>		22,-
suprême de poulet au serpolet, sauce au yogourt pomme de terre douce à la plancha <i>chicken breast with yoghurt and sweet potatoes</i>		32,-
filet mignon de veau au lard écrasée de pommes de terre rouges et légumes <i>veal tenderloin, mashed red potatoes and veggies</i>		50,-
filet de bœuf <i>Simmental</i> grillé, beurre aux herbes de montagne frites tricolores et légumes à la plancha <i>beef tenderloin, wild herbs butter and coloured French fries</i>		48,-

les gourmandises

fraises fraîches, camomille et shortbread au chia <i>strawberries and chamomile with chia shortbread</i>	10,-
trifle aux framboises et rhubarbe <i>raspberry and rhubarb trifle</i>	12,-
tarte du jour <i>pie of the day</i>	12,-
mousse au chocolat  <i>chocolate mousse</i>	13,-
glaces et sorbets maison  <i>homemade ice cream and sorbets</i>	10,-

le respect de la nature et la proximité des exploitations et élevages sont essentiels dans nos critères de sélection: les viandes et volailles sont de provenance suisse et les poissons et crustacés de l'Atlantique.

*nos convictions écologiques et notre passion du goût
motivent notre participation au mouvement Slow Food.*

**sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur
les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.*