

METS FROIDS – COLD DISHES

	½ portion (enfant/entrée)	
Salade verte et graines torrifiées <i>Green salad & roasted seeds</i>		8.-
Salade mêlée et graines torrifiées <i>Mixed salad & roasted seeds</i>		12.-
Salade du maraicher, œuf dur et graines torrifiées <i>Mixed salad with boiled egg & roasted seeds</i>		24.-
Roastbeef d'entrecôte, sauce citron & piment d'Espelette, salade mêlée <i>Roastbeef with lemon and Espelette chili sauce served with mixed salad</i>	18.-	32.-
Assiette de délices d'Ayent (assortiment de viandes séchées, fromages et pain de seigle d'Ayent) <i>Selection of local air-dried cold cuts, cheeses & rye bread from Ayent</i>	18.-	32.-
Saumon fumé, fromage frais, oignons rouges, câpres, pain de seigle et salade mêlée <i>Smoked salmon, cream cheese, red onion & capers, served with rye bread & mixed salad</i>	18.-	32.-
Ardoise de fromages suisses (5 sortes), pain de seigle <i>Selection of Swiss cheeses (5 types) served with rye bread</i>		21.-
Carpaccio de viande mi-séchée du Valais, roquette, rebibes de fromage affiné, huile de truffe <i>Carpaccio of partially air-dried meat from Valais, rocket leaves, cured cheese chips & truffle oil</i>	18.-	32.-

METS AU FROMAGE – CHEESE DISHES

Fondue moitié-moitié <i>Cheese fondue</i>		27.-
Croûte au fromage <i>Alpine style « welsh rarebit »</i>		22.-
Croûte 3 étages <i>Alpine style « welsh rarebit » with ham & egg</i>		26.-

S PÉCIALITÉS – SPECIALTIES

	½ portion (enfant/entrée)	
Ravioli aux truffes, crème et truffes noires <i>Truffle filled ravioli with cream & black truffle</i>	16.-	28.-
Filets de perches sauce au citron & amandes grillées * <i>Perch filets with lemon sauce & toasted almonds</i>	22.-	40.-
LE MITONNÉ – THE STEW Joues de sanglier confites façon civet aux airelles, polenta <i>Confied wild boar cheeks in a red wine and cranberry sauce served with corn semolina</i>		35.-

* Nos plats peuvent être servis avec frites, pâtes ou riz

* *Our dishes are served with French fries, pasta or rice*

P LATS RUSTIQUES – TRADITIONAL DISHES

	½ portion (enfant/entrée)	
Tomme de chèvre de Grimisuat au miel d'Ayent, salade de saison, pommes et noix <i>Pan-seared Grimisuat goat cheese with honey from Ayent, seasonal salad, apple & walnuts</i>	15.-	26.-
Macaroni d'alpage (oignons, lardons, crème et fromage gratiné) <i>Macaroni with onions, bacon, cream & gratinated cheese</i>		24.-
Polenta gratinée aux lardons – <i>Gratinated polenta with bacon</i>		22.-
Rösti à la valaisanne (jambon, fromage et œuf) <i>Oven grilled traditional Swiss potato rösti with ham, cheese & fried egg</i>		28.-
Soupe du jour servie dans sa miche de pain et fromages d'Ayent <i>Soup of the day served in its bread loaf, with local cheeses</i>		18.-

PLAT DU JOUR – DISH OF THE DAY

25.-

Merci de vous renseigner auprès de notre personnel de service

Please ask our waitering staff for more information

VIANDES – MEATS

Tartare de bœuf au couteau et son pain toasté, frites et salade (CH) <i>Beef tartare served with toasted bread, French fries & salad</i>	40.-
Médailles de filet de bœuf, Béarnaise aux fines herbes (CH) * <i>Beef fillet medallion with herbs sauce</i>	45.-
Filet de canette aux agrumes et épices douces (FR) * <i>Roasted duck breast with mild spice and citrus sauce</i>	38.-
Médailles de filet d'agneau, hollandaise au romarin (NZ) * <i>Lamb fillet medallion with rosemary hollandaise sauce</i>	42.-
Médailles de quasi de porc aux champignons (CH) * <i>Porc medallion with creamy mushroom sauce</i>	34.-
Saucisse de veau grillée, sauce oignons et vin rouge (CH) * <i>Grilled veal sausage, onion and red wine sauce</i>	25.-

* Nos plats peuvent être servis avec frites, pâtes ou riz

* Our dishes are served with French fries, pasta or rice

POUR LES ENFANTS JUSQU'A 12 ANS –

CHILDREN SUGGESTIONS - UNDER 12

Portion de frites et ketchup <i>French fried with ketchup</i>	11.-
Nuggets de filet de poulet et frites <i>Chicken nuggets with French fries</i>	17.-
Steak haché du boucher et frites <i>Beef patty from our local butcher with French fries</i>	17.-
Spaghetti sauce au choix (tomate, bolognaise, champignon) <i>Spaghetti with a choice of sauce : (tomato, bolognaise, mushroom)</i>	12.-/13.-/14.-

DESSERTS - DESSERTS

Café gourmand <i>Coffee served with a selection of mini pastries</i>	16.-
Tarte aux fruits maison (pomme ou abricot) et boule de glace vanille <i>Homemade fruit tart (apple or apricot) served with a scoop of vanilla ice cream</i>	12.-
Salade de suprême d'orange et mandarine aux épices de Noël <i>Orange & tangerine fruit salad, in a « christmas spices » syrup</i>	10.-
Cheese cake maison au chocolat blanc et son coulis framboise <i>Homemade white chocolate cheese cake served with raspberry coulis</i>	12.-
Brownie chocolat et noix de Pécan, glace vanille <i>Dark chocolate & Pecan nuts brownie, vanilla ice cream</i>	12.-
Tartelette au citron, sorbet artisanal au chocolat noir <i>Lemon pie served with dark chocolate sorbet</i>	11.-
Mousse au chocolat noir <i>Dark chocolate mousse</i>	10.-
Sorbet arrosé – 2 boules et 2cl d'alcool (citron, abricot, pomme ou poire) <i>Sorbet with alcohol – 2 scoops and 2cl of alcohol (lemon, apricot, apple or pear)</i>	13.-
Café glacé (2 boules café arrosées d'un espresso et crème chantilly) <i>Iced coffee (2 scoops of coffee ice cream, topped with an espresso shot & chantilly cream)</i>	12.-
Café Maimbré <u>ou</u> Choco'Maimbré (NEW) ...les boissons qui réchauffent !! <i>Coffee <u>or</u> dark hot chocolate with liquor and whipped cream</i>	10.-
Choix de glace et sorbet (la boule) <u>Glace</u> : vanille, caramel beurre salé, café <u>Sorbet</u> : chocolat noir, framboise, citron, abricot, poire <i>Selection of ice cream and sorbet (per scoop)</i> <u>Ice cream</u> : vanilla, salted butter caramel, coffee <u>Sorbet</u> : dark chocolate, raspberry, lemon, apricot, pear	3.50
Supplément crème chantilly <i>Chantilly cream topping</i>	1.50