

A GRIGNOTER... NOS PLANCHETTES ORIGINALES

Individuelles ou à partager à 2 personnes

Fromages	1 personne	15.-	2 personnes	25.-
Charcuterie	1 personne	16.-	2 personnes	29.-
Charcuterie & Fromages	1 personne	19.-	2 personnes	32.-

NOS BOUCHÉES A PARTIR DE 18H00

Des plats gourmands en petites portions,
qui changent régulièrement.

3 bols	18.-
6 bols	32.-
EN VERSION VÉGÉTARIENNE	
3 bols	15.-
6 bols	28.-

NOS POKE BOWLS & ENTRÉES

	Entrée	Plat
Poke Bowl Asiatique	17.-	24.-
Quinoa, avocat, oignons rouges, radis, herbes, agrumes, algues wakamé, graines de sésame, saumon cru, sauce soja.		
Poke Bowl Vegan	13.-	21.-
Riz rond, avocat, oignons rouges, concombre, carotte, cébette, sésame, tofu fumé, oignons frits, sauce épicée.		
Mon retour d'Italie...		19.-
Une burrata bien crémeuse, de jolies tomates tricolores, croûtons, basilic, pignons et un bon granola maison.		
La tranche de foie gras du Sud-Ouest cuit doucement		21.-
Chutney de pommes et mangue.		
L'oeuf fermier comme une île flottante		19.-
Fricassée de champignons et crème de céleri à la truffe.		
Le Fameux << tartare de boeuf fumé >>		
Bœuf, coupé au couteau, assaisonnement de folie ! En petite faim 120gr avec toast seulement. En grande faim 180 gr avec toast et frites.		
	23.-	31.-
Comme un cappuccino de langoustines		15.-
Bouillon crémé de carcasses et crème onctueuse.		

CARTE RESTAURANT & BAR

LES PIZZAS

MARGARITA tomate, mozzarella DOP, basilic, huile d'olive, origan	17.-	NAPOLI tomate, mozzarella DOP, anchois, câpres, olives noires, origan	21.-
PROSCIUTTO FUNGHI tomate, mozzarella DOP, jambon cuit, champignons, origan	22.-	CALZONE tomate, mozzarella DOP, champignons	22.-
ROMANA tomate, mozzarella DOP, jambon, œuf, câpre, origan	21.-	VEGI FUN tomate, mozzarella, champignons, poivrons, brocolis, artichaut, origan	19.-
4 SAISONS tomate, mozzarella DOP, jambon, artichaut, poivrons, champignons	22.-	LA BAMBINO tomate, mozzarella, jambon	13.-
DIAVOLA tomate, mozzarella DOP, poivrons, salami piquant, origan	22.-	Pizza «Sophia Loren» Jambon cru, crème de truffe et feuilles de roquette	24.-
4 FROMAGES raclette, chèvre frais, gruyère, gorgonzola	23.-		

FLAMMEKUECHE TRADITIONNELLE

Lardons, oignons, crème fraîche 19.-

NOS BURGERS GOURMANDS

150 grammes de viande

L'ORIGINAL Bun graines de sésame steak haché de bœuf 100% suisse, lard fumé, cheddar, oignons confits, tomate, salade, sauce burger	19.-
LE VOISIN ou LE VALAISAN et oui il en faut ! Bun aux céréales steak haché de bœuf 100% suisse, raclette, oignons confits, tomate, salade, sauce moutarde à l'ancienne	22.-
VEGI BURGER, Il en faut aussi ! Bun aux céréales steak de légumes, oignons confits, tomates, salades, sauce BBQ	22.-
LE BURGER CROUSTILLANT Bun du boulanger, poulet croustillant, cheddar, sauce curry «Jaipur», oignons confits, feuille de batavia, rondelle de tomate	22.-

Chère cliente, Cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Merci et bon appétit !

Provenance des viandes
Suisse : Boeuf, agneau, veau, porc
France : Poulet

DU COTÉ TRANSALPIN

Gratin de coquillettes _____ 19.-

Au jambon de la Borne

Garganelli et son ragoût de viande paysanne _____ 23.-

Comme une bolognaise rustique

Risotto carnarolli _____ 25.-

Au ris de veau et champignons, émulsion de thym

POUR LES PETITS

Nuggets de poulet _____ 12.-

Nuggets de poulet, sauce Maison et frites

La pizza bambino _____ 13.-

Tomate, mozzarella, jambon

Pâtes au jambon et à la crème _____ 12.-

Le choix de Mathilde _____ 16.-

Deux mini burgers, trois nuggets, frites et sauce Maison

DESSERTS POUR NOS GOURMANDS

Cheesecake _____ 11.-

Spéculoos et fruits rouges

Mi-cuit au chocolat _____ 11.-

glace vanille

Maxi baba au rhum à partager... ou pas! _ 23.-

crème mousseline à la vanille (pour 2 personnes)

Profiteroles maison à la vanille _____ 13.-

sauce chocalar chaud aux épices

CARTE RESTAURANT ET GOURMET BAR

Horaire de restauration

Mercredi - 12h00 - 22h00

Jeudi et vendredi - 18h30 - 22h30

Samedi - 12h00 - 22h30

Dimanche - 11h30 - 15h00 Brunch / 16h00 - 21h30

La Direction se réserve le droit de fermer plus tôt selon la fréquentation du centre.