



le continental  
R E S T A U R A N T

Sandra & Paul  
et leur équipe  
ont le plaisir de vous  
recevoir dans leur  
« univers gourmand »



# A NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE

Nous vous avisons que nos plats sont préparés à la minute, dès lors un certain temps d'attente s'avère nécessaire à leur réalisation.

Merci pour votre compréhension.

N'hésitez pas à nous informer de vos allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent les déclencher.

Nous vous souhaitons un agréable moment et surtout un très **bon appétit**.



# J'ai envie de ....



- |   |   |                                                                                    |           |     |
|---|---|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| ✓ | Ⓢ | Salade aux légumes croq'croq / vinaigrette à la moutarde ancienne                  | Fr. 10.00 |     |
| ✓ |   | Salade de chèvre frais pané à l'ail des ours / julienne de pomme rouge             | Fr. 16.00 | NEW |
|   | Ⓢ | Salade de crevettes / avocat / pamplemousse / vinaigrette de mangue                | Fr. 21.00 | NEW |
| ✓ | Ⓢ | Cassolette de chanterelles en persillade / œuf poché                               | Fr. 22.00 | NEW |
|   | Ⓢ | Panna cotta au parmesan / tomates confites / melon / jambon cru                    | Fr. 23.00 | NEW |
|   | Ⓢ | Carpaccio de bœuf en vinaigrette de chanterelles / parmesan & tomates multicolores | Fr. 25.00 | NEW |
|   | Ⓢ | Ceviche de dorade royale aux grenades & citron vert / leche de tigre « Nikkei »    | Fr. 27.00 | NEW |

## et de ....

- |   |   |                                                                                 |           |     |
|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| ✓ | Ⓢ | Riz de basmati sauté à l'ail / curry de légumes au lait de coco / noix de cajou | Fr. 28.00 | NEW |
| ✓ | Ⓢ | Risotto au pesto de citron & romarin / tomates confites & stracciatella         | Fr. 30.00 | NEW |

✓ = végétarien

Ⓢ = sans gluten



# ou pourquoi pas de ....

Les cuisses de grenouilles **en** persillade.... ail ail ail ....

env. 400 gr

Fr. 38.00



Filets de perche de Loë ( VS ) **poêlés** / sauce tartare

env. 200 gr

Fr. 47.00



Sole **cuisinée** meunière .... **plus simple tu meurs** ....

env. 400/500gr

Fr. 52.00

*Ces plats sont servis avec du riz ou des frites*

🌾 **Travers de porc** « crousti-fondants » **aux** épices / sauce **chimichurri**

env. 350 gr

Fr. 35.00



🌾 **Rognons de veau** **flambés** au Cognac / moutarde **ancienne** .... **on aime ou pas !!!**

env. 200 gr

Fr. 39.00

🌾 **Carré d'agneau** rôti au thym **fumé** / jus **tomaté** à l'ail **noir**

env. 300 gr

Fr. 45.00



*Ces plats sont accompagnés d'une purée de pommes de terre au lait fumé & de légumes*

**Bâtonnets de poulet** **panés** **aux** corn flakes / sauce **perlimpinpin** / frites

env. 200 gr

Fr. 35.00



🌾 **Steak-frites** .... **grillé vite fait** .... **bien fait** / beurre **aux** herbes

env. 200 gr

Fr. 37.00

🌾 **Entrecôte** **maturée** Black Angus CH / **cuisinée façon** « Tagliata » / frites

env. 200 gr

Fr. 46.00

🌾 **Filet d'boeuf** **saisi sur** fonte / beurre « Café **de** Paris » / frites

env. 200 gr

Fr. 48.00

*Supplément pour légumes : Fr. 5.00*



## Nos tartares de bœuf .... incontournables .... trop TOP

|            |                                                                                         | ½ portion | portion   |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|            |                                                                                         | 100 gr    | 200 gr    |
| italien    | <i>rucola/ pesto/ Grana Panado/ tomate séchée/ huile d'olive/ jus de citron/ grappa</i> | Fr. 29.00 | Fr. 40.00 |
| classique  | <i>câpres/ cornichon/ oignon/ œuf/ persil/ moutarde/ piquant / Cognac</i>               | Fr. 29.00 | Fr. 40.00 |
| glareyarde | <i>idem « classique » avec viande glareyarde + viande séchée / fromage</i>              | Fr. 33.00 | Fr. 44.00 |

*Les tartares sont accompagnés d'un bol de salade ou de frites*

*Salade et frites : supplément Fr. 7.00*

## Notre menu



(minimum pour 2 pers.)

un ceviche de dorade royale .... un filet d' bœuf .... une assiette pour les Grands Gourmands ....

3 services (entrée + plat + dessert)

Fr. 65.00 par pers.

le tout concocté .... selon l'humeur de qui ??? et bien du Chef !!!!



## Notre fondue chinoise (minimum 2 pers.)



Notre viande de bœuf (250 gr) est coupée en p'tites lanières  
puis cuite dans un bouillon de bœuf

Fr. 46.00

Supplément de viande (150 gr)

Fr. 15.00

## Notre fondue glareyard (minimum 2 pers.)



Notre viande de bœuf (250 gr) marinée aux épices qui  
rappellent le goût de la viande séchée

Fr. 51.00



Supplément de viande (150 gr)

Fr. 18.00

Nos fondues sont servies avec une p'tite salade & des pommes frites

Supplément de pommes frites

Fr. 7.00

## Coin des p'tits bout'choux .... (jusqu'à 12 ans)

Coquillettes à la crème / jambon / fromage

Fr. 13.00



P'tite pièce de bœuf du boucher / frites ou légumes

Fr. 16.00

Nuggets de poulet panés / frites ou légumes

Fr. 15.00

Glace Malabar ou



Fr. 4.00



# Mais j'peux pas partir sans ....



**certains desserts peuvent heurter la sensibilité de certains !!**

Café Continental .... vraiment gourmand & trop trop bon Fr. 17.00

Profiterole .... un poil plus grande que les autres ... Fr. 14.00

Un affogaaaaaa'to .... avec un p'tit truc en plus ... un shooot d'Amaretto Fr. 14.00

Clafoutis aux abricots & framboises ... comme on l'aime Fr. 14.00

Nougat glacé / coulis de fruits rouges / tuile aux amandes Fr. 14.00

Sorbet arrosé abricot ou poire Fr. 13.00

Nos sorbets :

citron de Sicile / poire / abricot / fraise

Nos glaces :

vanille / café arabica / brownie / caramel beurre salé /  
pistache de Sicile / Malabar / barbapapa



Fr. 4.00 la boule

