

1650 by LeMontBlanc

FRANÇAIS



Inspirée par la richesse des produits locaux et suisses, la carte du chef Yannick Crepaux se réinvente au fil des saisons, sublimant chaque ingrédient avec finesse et célébrant l'art du partage dans un esprit chaleureux et gourmand.

Servi de **12h00 à 13h30 tous les jours** et de **19h00 à 21h30 les lundis et mardis**.

Tapas à partager ou pas

LA TARTINE

Sérac d'alpage d'à côté 21

LA FOCACCIA

Tartare de bœuf, Parmesan fumé, roquette, tomate séchée 39

LES TREMPETTES

Maïs, sarrasin, piment, houmous de carotte et gingembre 19

LES ARANCINIS DE GIGI (À LA PIÈCE)

Safran de Lens, pistache 6

LE FROMAGE D'ALPAGE DE CORBYRE

En tranches fines 22

LA VALAISANNE DE LA BOUCHERIE COTTER

Viande séchée de bœuf, jambon séché, lard sec, saucisse, pain de seigle AOP, petits condiments 48

D'ici et d'ailleurs pour commencer

LE VITELLO TONNATO DU CHEF

Tartare de veau du Simmental, thon siphonné, agrumes et noisettes 39

LE P'TIT CHÈVRE CHAUD DE M. BESSON À GRIMISUAT

Fromage de chèvre frais, pain de seigle aux fruits 28

L'ŒUF DE POULE DELUXE À MAYOR D'ICOGNE

Œuf, pomme de terre agria, truffe noire, croûton au beurre 39

Les sharing bowls

TABOULÉ DE CÉRÉALES

Petit épeautre, herbe fraîche, fleur, menthe fraîche, verjus 32

DAHL VALAISAN

Lentille corail, yaourt de chèvre, livèche du jardin 32

GOURMAND CROQUANT

Salade d'épinard, macadamia, boule de Belp, sirop d'érable fumé 29

LA SALADE CÉSAR

Cœur de laitue, poulet pané maison, Parmesan fumé, tomate séchée, câpre, anchois, bacon 32

Les Cocottes

POT-AU-FEU ESTIVAL

Langue de veau, yuzu kosho, légumes d'été, truffe de saison 52

S'IL TE PLAÎT DESSINE MOI UN MOUTON

Épaule d'agneau du haut Valais 62

LE RÖSTI... MIAM !

Fromage à raclette valaisan, chanterelle, ail des ours, oignon rouge 31

Les Casse-croûte

LE BURGER « LC »

Steak haché de bœuf de la boucherie du Rawyl, fromage à raclette fumé, Bacon, ketchup, mayonnaise basilic, cœur de laitue et tomate 42

LOBSTER ROLL

Wasabi, yuzu, avocat 47

HOT DOG

Confit d'échalote, saucisse de Vienne, graines de moutarde, truffe d'été 47

LE CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON OONA (BE)

Blinis, crème double, de la Gruyère, concombre, herbe fraîche

50gr / 100gr

350 / 650



Le petit plus

| | |
|--|----|
| FRITES MAISON | 11 |
| FRITES MAISON DELUXE Parmesan fumé et truffe d'été | 24 |
| PETITS LÉGUMES Les petits légumes piment d'Espelette et huile d'olive | 14 |

Vik « very important kid »

| | |
|---|----|
| Entrecôte de bœuf, purée de pomme de terre, petit jus de viande | 37 |
| Les aiguillettes de poulet panées maison et frites maison | 28 |
| Le filet de poisson et petit légume de saison à l'huile d'olive | 27 |

Les desserts

| | |
|---|----------|
| LA PAVLOVA Grenade, fruits rouges, sumac, crème double, macadamia | 26 |
| LE PALAIS CROQUANT Amandes caramélisées, noix de coco, citron vert | 28 |
| ABRICOTS DU VALAIS RÔTIS Glace thym, crème vanille, mascarpone | 29 |
| GLACE Café, caramel, chocolat, noisette, pistache, vanille, yogourt | Boule/ 6 |
| SORBET (VEGAN, SANS LACTOSE) Amande, citron, noix de coco, fraise, framboise, passion-mangue | Boule/ 6 |

Prix en Francs Suisses. TVA 8.1 % et service inclus.

Les viandes proviennent de Suisse. Tous nos poissons proviennent de Suisse, océan Atlantique et Norvège.

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Dans un souci de qualité et en fonction des arrivages, certains produits peuvent être manquants. Veuillez-nous en excuser.

