



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 |  |
| |  | Salade de poulpe / houmous de patates douces / poivrons confits / concombre | Fr. 23.00 |  |
| ✓ |  | Tomates / stracciatella/ nectarine / melon / pastèque/ groseilles | Fr. 22.00 |  |
| |  | Panna cotta au parmesan / tomates confites / melon / jambon cru | Fr. 23.00 |  |
| |  | Ceviche de dorade royale aux grenades & citron vert / leche de tigre « Nikkei » | Fr. 27.00 |  |
| |  | Carpaccio de bœuf au sérac de chèvre / tomates multicolores/ pesto | Fr. 25.00 |  |

et de



- | | | | | |
|---|---|--|-----------|---|
| ✓ | | Steak d'aubergine en croûte dorée / pico de gallo / feta / riz basmati | Fr. 28.00 |  |
| |  | Risotto vénéré / gambas / vongole / tomates multicolores / poutargue râpée | Fr. 34.00 |  |

✓ = végétarien






 = sans gluten







ou pourquoi pas de

Les cuisses de grenouilles en persillade.... ail ail ail	env. 400 gr	Fr. 36.00	
Filets de perche de Loë (VS) poêlés / sauce tartare	env. 200 gr	Fr. 46.00	
Sole cuisinée meunière plus simple tu meurs	env. 400 gr	Fr. 50.00	

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	
 Filet d'bœuf saisi sur fonte / beurre « Café de Paris » / frites	env. 200 gr	Fr. 48.00	
 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	

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 glareyarde (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 affogaaaaaaa'to avec un p'tit truc en plus ... un shoooooot 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

La coupe Romanoooooooooff revisitée 2.0 / quelques meringuettes 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 / barbabapa



Fr. 4.00 la boule

