



*Les spécialités valaisannes*  
*Regional specialties*

		1/2	
Assiette de viandes séchées Regional assorted dried meat	18		29
Assiette valaisanne Regional assorted dried meat and cheeses	17		28
Croûte au fromage Grilled cheese on toast			20
Croûte fromage & jambon Grilled ham & cheese on toast			22
Croûte fromage, jambon & oeuf Grilled ham, cheese & egg on toast			24
Supplément oeuf Extra egg			2

*Les fondues*

Fondue nature Fondue			28
Fondue tomate Tomato fondue			30
Fondue bolets Mushrooms fondue			32
Fondue à la crème de truffe Truffle cream fondue			32

*Toutes nos fondues sont préparées avec de la Fondue 13\**

*Les entrées froides*  
*Cold starters*

Salade verte Green salad	8		12
Salade mêlée Mixed salad	10		16
Salade façon Caesar Caesar salad	14		20
Caprese de Bufala			23
Tartare de saumon pomme de terre & ses toasts Salmon tartar, potatoes and toasts			26



*Les soupes*  
*Soups*

Minestrone à l'italienne 15  
Italian minestrone

Soupe du jour 12  
Soup of the day

*Les pâtes*  
*Pasta*

Spaghetti sauce tomate & basilic 20  
Tomato and basil spaghetti

Raviolis de courge à la sauge & pignons de pin 24  
Pumpkin ravioli with sage and pine nuts

Strozzapreti aux bolets 28  
Strozzapreti with mushrooms

Risotto du chef 26  
Chef's risotto

Penne aux gambas, safran & courgettes 29  
Linguines with prawns, saffron & zucchini

*Les viandes*  
*Meat*

Rognons à la sauce moutarde 34  
Kidneys with mustard sauce

Côtes d'agneau grillées 38  
Roasted lamb chops

Escalope Milanaise 40  
Milanese escalope

Entrecôte parisienne et son beurre aux herbes 42  
Parisian steak with herbs butter

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre & légumes  
Our meat is served with potatoes & vegetables



*Les poissons*  
*Fish*

Saumon à l'aneth 34  
Salmon with dill

Gambas grillées 36  
Grilled gambas

Gambas poêlées à la Méditerranéenne 40  
Mediterranean pan fried gambas

Tous nos poissons sont accompagnés de riz & légumes  
Our fish is served with rice & vegetables

*Les suggestions*

L'assiette du skieur 22  
The skier's dish

L'assiette du skieur avec entrée 28  
The skier's dish with starter

La tarte du Chef 8  
Chef's pie

La boule de sorbet Abricotine ou Williamine 4.50  
Sorbet scoop with Abricotine or Williamine

*Pour les enfants*  
*For Kids*

Les Kids Pasta 15

Les Kids suggestion 17



# Vins

	1dl	37.5cl	50 cl	75 cl	150cl
<b>VINS DU HAUT PLATEAU</b>					
Fendant, Cordonier & Lamon, Flanthey	5		21		
Johannisberg, Cave des Oasis, Flanthey	6		23		
Pinot Noir, Eric & Gaston Bonvin, Flanthey	6		23		
Gamay, Rouvinez, Sierre	5		21		
The Alpine Rosé, Rouvinez, Sierre	6			38	69
<b>CAVE CLAUDY CLAVIEN, MIÈGE</b>					
Paien	2014		44	56	
Petite Arvine	2013		48	59	
Syrah	2014		52	63	
Cornalin	2014		49	61	
<b>CAVE GILLARD, SION</b>					
Les Murettes	2014		25	36	
Dôle des Monts	2012/14		28	41	
Cornalin	2014		47	59	
Syrah	2014		46	57	
<b>CAVE DOMAINE DES MUSES, GRANGES</b>					
Humagne rouge	2013		51	63	
Syrah	2014		45	67	
Gamay	2014		34	51	
Pinot Noir	2011/13		38	48	
<b>CAVE FAVRE HURLEVENT, SION</b>					
Dame de Sion	2013	16		33	
Favi Rouge	2011/13		32	47	
<b>CAVE DES SENTES, SIERRE</b>					
Petite Arvine	2014			45	
<b>CAVE PROVINS, SION</b>					
Heida Maitre Chais			59		
<b>VINS ITALIENS</b>					
Chianti Classico, San Fedele, Tenuta del Baron	2013	27			
Valpolicella, Ripasso, Superior Ripasso	2010			67	
Chianti Riserva Ruffina, Castello di Nipozzano	2012			49	
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia	2015			54	
Le Serre Nuove dell'Ornellaia	2013			128	
Tignanello, IGT, Tenuta Tignanello	2014			185	