



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 »



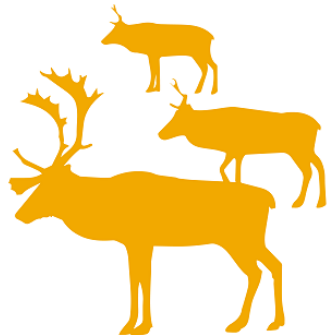
A NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE

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**



MENU CHASSE À FR. 75.00

Terrine de gibier aux fruits secs préparée par Paul
Pulp' d'airelles

Restaurant

Filet de biche aux épices & vin rouge réduit
purée que c'est tendre ...

Spätzli maison
Marrons/ pomme aux airelles
Polenta
Choux rouge/ choux de Bruxelles

le Continental

Crumble de pommes Golden & cassis
Glace cannelle





j'ai envie d'une entrée ...

- | | | | |
|---|---|---|-----------|
| ✓ | Ⓜ | Salade aux légumes croq'croq / vinaigrette à la moutarde ancienne | Fr. 10.00 |
| ✓ | Ⓜ | Velouté de potiron / éclats de marrons / huile de truffe | Fr. 14.00 |
| | Ⓜ | Terrine de gibier aux fruits secs préparée par Paul / pulp'd'airelles | Fr. 19.00 |
| ✓ | Ⓜ | Fricassée de champignons en persillade / œuf poché / pecorino | Fr. 22.00 |
| | Ⓜ | Carpaccio de cerf en vinaigrette de chanterelles / pomme verte | Fr. 25.00 |
| | Ⓜ | Ceviche de dorade royale aux grenades & citron vert / leche de tigre « Nikkei » | Fr. 27.00 |

✓ = végétarien

Ⓜ = sans gluten



et aussi d'un plat



 	Risotto crémeux aux champignons / marrons / chips de courge		Fr. 32.00
	Lasagne du braconnier à la crème de bolets / flocons de parmesan		Fr. 35.00
	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 meunièreplus simple tu meurs	env. 400/500 gr	Fr. 52.00
<i>Ces plats sont servis avec du riz ou des frites</i>			
	Rognons de veau flambés au Cognac / moutarde ancienne ... on aime ou pas !!!	env. 200 gr	Fr. 39.00
	<i>accompagnés d'une purée de pommes de terre au lait fumé/ légumes de saison</i>		
	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
	Filet d'boeuf saisi sur fonte / beurre « Café de Paris » / frites	env. 200 gr	Fr. 48.00
<i>Supplément pour légumes</i>			
			Fr. 5.00



et pour les amateurs de chasse



Quand le chasseur myope rentre bredouille

(spätzli maison/ marrons/ pomme aux airelles/ choux de Bruxelles/ choux rouges/ polenta)

Fr. 26.00

Joues de sanglier hyperfondantes cuites au vin rouge ... même pas besoin de couteau !!

200 gr

Fr. 42.00

Entrecôte de cerf au poivre concassé/ sauce « Grand Veneur »

200 gr

Fr. 46.00

L'assiette « j'veux goûter un p'tit peu d' tout » pour les indécis c'est l'idéal

250 gr

Fr. 48.00

(joue de sanglier/ entrecôte de cerf/ filet de biche)

Filet de biche aux épices & vin rouge réduit purée que c'est tendre

200 gr

Fr. 48.00

Selle de chevreuil flambée au Cognac pour 1 ou 2 3 et même 4 pers.

350 gr

Fr. 60.00 p. pers.

Ces plats sont servis avec des spätzli maison / marrons / pomme aux airelles / polenta / choux de Bruxelles / choux rouges

Origine des viandes : sanglier - chevreuil - biche & cerf : EU



nos tartares de bœuf incontournables trop TOP

entrée

plat

100 gr

200 gr

classique câpres/ cornichon/ oignon/ œuf/ persil/ moutarde/ piquant/ cognac

Fr. 29.00

Fr. 40.00

italien rucola/ pesto/ parmesan/ tomate séchée/ huile d'olive/ jus de citron/ grappa

Fr. 29.00

Fr. 40.00

glareyarde idem classique avec viande glareyarde + viande séchée/ fromage

Fr. 33.00

Fr. 44.00

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

Salade **et** frites avec supplément de Fr. 7.00

menu



(minimum 2 pers.)

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

3 services (entrée + plat + dessert)

Fr. 65.00

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. 15.00

Nuggets de poulet panés / frites ou légumes

Fr. 15.00

Glace Malabar ou 

Fr. 4.00



Mais je ne partirai pas sans un dessert

Café Continental vraiment Gourmand aïe aïe aïe mortel Fr. 17.00

Un affogato avec mon p'tit truc en plus un shoooooot d'Amaretto Fr. 14.00

Profiterole un poil plus grande que les autres collection automne 2026 Fr. 14.00

Crumble de pommes Golden & cassis / glace cannelle Fr. 14.00

Gâteau fondant au chocolat noir / sorbet framboise un classique Fr. 14.00

Sablé breton / crème chocolat / poire / vermicelles de marrons trop bon Fr. 14.00

Sorbet arrosé (abricot ou poire) Fr. 13.00

Nos sorbets :

citron de Sicile / poire williams / abricot / fraise / framboise

Nos glaces :

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

Fr. 4.00 la boule

