



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**.










Festival d'asperges valaisannes



	Entrée	Plat
Velouté d'asperges / straciatella / huile de truffe / noisettes	Fr. 13.00	
Asperges blanches tièdes / mayo à l'ail des ours	Fr. 19.00	Fr. 29.00
Asperges blanches tièdes "Mimosa" / sauce gribiche	Fr. 21.00	Fr. 32.00
Asperges blanches tièdes en mode "italienne" (straciatella/ tomates séchées/ jambon de Parme)	Fr. 29.00	Fr. 43.00
Fricassée d'asperges blanches et vertes / œuf poché/ copeaux de parmesan	Fr. 24.00	
Vol-au-vent d'asperges blanches et vertes au saumon crème à l'ail des ours	Fr. 27.00	
Rigatoni aux asperges / tomates cerises/ straciatella/ pignons		Fr. 30.00
Risotto Carnaroli aux asperges et morilles/ tuile de parmesan		Fr. 35.00



J'ai envie de

- | | | | | |
|---|---|---|-----------|---|
| ✓ |  | Salade aux légumes croq'croq / vinaigrette à la moutarde ancienne | Fr. 10.00 | |
| |  | Œufs durs « thon-mayo » / salade de pommes de terre à la ciboulette | Fr. 15.00 |  |
| ✓ |  | Les 6 escargots de Bourgogne gratinés au beurre de persil & ail | Fr. 18.00 | |
| | | Os à la moelle rôtis / pain toasté / salade / sauce gribiche | Fr. 18.00 |  |
| |  | Ceviche de dorade royale / leche de tigre / grenade / Granny Smith | Fr. 27.00 |  |

et puis de






- | | | | |
|---|-------------|-----------|--|
| Les cuisses de grenouilles en persillade | 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




✓ = végétarien  = sans gluten



Ou pourquoi pas de

- ✓ Gnocchi de pommes de terre à l'ail **des ours** / tomates cerises/ **stracciatella** Fr. 30.00 
- Travers de porc « crousti-fondants » **aux** épices / sauce **BBQ** env. 350 gr Fr. 35.00 
- Cordon bleu de poulet **en** mode **italien** « tomat'mozza'basilic » env. 250 gr Fr. 37.00 
-  Rognons de veau **flambés** au Cognac / moutarde **ancienne** **on aime ou pas !!!** env. 200 gr Fr. 39.00
-  Filet d'**bœuf** saisi à la plancha / sauce béarnaise à l'ail **des ours** env. 200 gr Fr. 47.00

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

-  Steak haché XL « **Black Angus** » / œuf au plat / frites env. 200 gr Fr. 33.00
-  Steak-frites **grillé vite fait** **bien fait** / beurre **aux** herbes env. 200 gr Fr. 37.00
-  Entrecôte **maturée** Black Angus CH / beurre **café de Paris** / frites env. 200 gr Fr. 46.00

Supplément pour légumes : Fr. 5.00

Origines : bœuf / poulet / veau / porc: CH sole : FR- EU filets de perche : Valais cuisses de grenouilles : KH pain : CH



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. 28.00	Fr. 39.00
classique	<i>câpres/ cornichon/ oignon/ œuf/ persil/ moutarde/ piquant / Cognac</i>	Fr. 28.00	Fr. 39.00
glareyarde	<i>idem « classique » avec viande glareyarde + viande séchée / fromage</i>	Fr. 32.00	Fr. 43.00

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.)

une fricassée d'asperges 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. 15.00

Nuggets de poulet panés / frites ou légumes

Fr. 15.00

Glace Malabar ou 

Fr. 4.00



Mais j'peux pas partir sans



Café Continental vraiment gourmand & trop trop bon Fr. 17.00

Un affogaaaaaa'to avec mon p'tit truc en plus Fr. 10.00

Les profiteroles collection printemps 2026 un délice !! Fr. 14.00

Crème caramel / tuile aux amandes un classique mouuuuuua j'adore Fr. 14.00

Brioche perdue aux fraises & chantilly trop réconfortant & gourmand Fr. 14.00

Fraises marinées / eau de fraises / pain de Gênes / sabayon ... wouaw 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

