

CARTE DU MIDI

de 12h00 à 17h00

GRAND HOTEL
&
KURHAUS
— SINCE 1896 —
AROLLA VALAIS SUISSE

A partager.. ou pas!

Assiette de salaison de la vallée et fromage d'alpage 28.-

Planche de Tapas : ♥

- Humous
- Tempura d'aubergine
- Bruschetta
- Oignons frit
- Panisse
- Falafel

PETITE 25-
GRANDE 35-

Pour commencer en fraîcheur

Bruschetta ✓

Déclinaison de tomates, courgettes, poivrons & aubergine, crumble olive parmesan, servie avec salade mêlée 16.-

Falafels, pain pita, ✓

caviar d'aubergine au brebis frais, condiment de tomates vertes 18.-

Gaspacho de courgette, ✓

courgette marinée, girolles et persillade 14.-

Salade gourmande, ✓

falafels, tempura d'aubergine et pois chiches, pain pita 16.-/26.-

peut être servi en version plat 26.-

Salade mêlée, pickles maison ✓

10.-

Des suppléments
pour ta soupe ou ta salade

oignons frits	1.5.-
Croûtons	1.5.-
Pain pita	3.-

Pour continuer en douceur

La pièce du boucher

servie avec frites maison et salade 46.-

Tian d'aubergine, ✓

caviar d'aubergine, poivron confit, tomate, courgette, pois chiche, panisse, sauce vierge 29.-

La Seiche en deux façons ✓

Sautée à l'huile d'olive & en tempura
déclinaison de tomates, livèche et citron confit

peut être servi en version entrée 19.-

19.-/29.-

Pappardelle alla pomodori ✓

26.-

Pappardelle à l'encre de seiche et seiche sautées ✓

29.-

Tartare classique ✓

cornichons et câpres, servi avec frites maison et toast 36.-

Tartare de boeuf aux tomates marinées fumées

crumble olive et citron confit
servi avec frites maison et toast 36.-

Fondue classique ✓

moitié vacherin, moitié gruyère 28.-

Fondue tomate ✓

servi avec des pommes grenailles 30.-

Pour les Kids !

- ◆ Filet de dinde rôti, frites maison, légumes de printemps rôtis 18.-
- ◆ Papardelle alla pomodori  18.-

POUR FINIR EN BEAUTÉ!

- Tarte aux fruits rouges
crème fouettée au Timut 12.-
- Tarte abricot & marjolaine 10.-
- Café gourmand 18.-

N'hésitez pas
à demander notre
carte des glaces!



NOS CONVICTIONS :

Fidèles à notre terroir & aux produits de qualité ; nous sommes soucieux de favoriser des fournisseurs de proximité et choisissons à ce titre dans la mesure du possible nos produits sous le prisme de l'ancrage local

- ◆ FROMAGES : FROMAGERIE - LES HAUDERES
FROMAGERIE LE CRÊT - FAMILLE FRANCK LIAUDAT
LUCIEN FELLAY - CHAMPSEC
- ◆ BOEUF - SUISSE - ALLEMAGNE
- ◆ PORC - SUISSE
- ◆ VOLAILLE - SUISSE - FRANCE
- ◆ CHARCUTERIE - MAISON BRUMANN
- ◆ POISSON - VIONNAZ - ITALIE

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés.

Prix nets en CHF, TVA 8,1 %, service compris.

-  vegetarian
-  free gluten
-  vegan
-  free lactose

