

CARTE DU SOIR

de 18h30 à 21h00

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, servi avec salade mêlée

16.-

Falafels, pain pita, ✓

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

18.-

La déclinaison d'oignon

caramélisés & cacahuètes, oignon frit, oignon nouveau, coriandre

14.-

La Seiche en deux façons 🌱 ✂️

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

19.-

Salade mêlée, pickles maison 🌱 ✂️

10.-

Des suppléments pour ta salade

oignons frits	1.5.-
Crouçons	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.-

Ballotine de dinde farcie aux girolles ✂️

persil & ail, courgettes, sauce satay, panisse

38.-

Ballotine de truite de Vionnaz

Purée de courgette, poivrons confits, croûte d'herbe,
sauce vierge, panisse

39.-

La Seiche en deux façons 🚫 ✂️

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

29.-

Pappardelle alla pomodoro ✓

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 au 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!

- Gourmandise chocolat & cacahuète 16.-
brownie, ganache chocolat caramel, cacahuètes, crème anglaise
- L'entremet abricot 15.-
gâteau moelleux à l'abricot & marjolaine, panna cotta chocolat blanc, abricot rôti
- Pavlova aux fruits rouges 16.-
meringue, crème fouettée, coulis de fruits rouges, fruits frais



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 informeront volontiers sur les ingrédients utilisés.

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

-  vegetarian
-  free gluten
-  vegan
-  free lactose

