

ENTRÉES

- Assiette de salaisons du moment, pikels dec légumes **28-**
cured meats, pickled fruits and vegetables
- Salade mêlée, pickles de légumes et réduction balsamique à la framboise **12-**
Mixed salad, pickled vegetables and raspberry balsamic reduction 
- Gaspacho Estivale **15-**
Summer time Gaspacho 
- Oeuf parfait , servi avec salade de pois chiche, et panaché de légumes **16-**
Perfect egg, served with chickpea salad and a medley of vegetables. 



PLATS

Burger du Valais, viande hachée de boeuf, sauce barbecue, Raclette, oignons confits, servi avec sa sauce fromagère, Frites **30-**

Salade Ceasar, salade romaine, filet de volaille, croûtons, Grana padano, bacon, servie avec sa “sauce maison” **27-**

Crisp romaine lettuce, grilled chicken breast, croutons, Grana Padano cheese, and crispy bacon, served with our homemade Caesar dressing.

Fondue tomate (accompagnée de pomme de terre grenailles)  **29-**
Tomato fondue, served with baby potatoes

Fondue classique « moitié -moitié »  **28-**
Traditional “moitié-moitié” fondue

Entrecôte de boeuf, pommes de terre grenailles rissolées avec quelques note de paprika fumé, petit-légumes, jus-corsé. **38-**
Sirloin steack, Roasted baby potatoes with a touch of smoked paprika, seasonal vegetables, and a rich, full-bodied beef jus.



ENTRÉES

Assiette de salaisons, pickels de fruit et légumes
cured meats, pickled fruits and vegetables

28-

Salade mêlée, pickles de légumes et réduction balsamique à la framboise
Mixed salad, pickled vegetables and raspberry balsamic reduction



10-

Oeuf parfait , servi avec salade de pois chiche, et panaché de légumes
Perfect egg, served with chickpea salad and a medley of vegetables.

16-

Salade « retour au vert », pousses épinard, haricots vert, concombres,
pois-cassé, petit pois et vinaigrette pistache
salad: baby spinach, green beans, cucumber, split peas, green peas and pistachio
vinaigrette



14-

Abergines alla Parmigiana
Eggplant with Parmesan, tomato sauce



15-



PLATS

Filet de truite snacké, servi avec écrasé de pommesde terre, ses petits légumes de saison, et sa sauce crémée et citronnée 34-

Salade « retour au vert », pousses épinard, haricots vert, concombres, pois-cassé, petit pois et vinaigrette pistache 27- 

salad: baby spinach, green beans, cucumber, split peas, green peas and pistachio vinaigrette

Penne verde, sauce pesto crémée à la noix, accompagnées de sa Burrata, et jambon cru de la maison “Brumann” 34- 

Penne Verde – Penne pasta in a creamy walnut, Buratta pesto sauce, topped with Brumann house-cured prosciutto.

Souris D’agneau, au thym et miel, accompagnée de semoule et petits-légumes du soleil. 39-

Lamb Shank – Braised with thyme and honey, served with couscous and seasonal vegetables.

Abergines alla Parmigiana 27- 
Eggplant with Parmesan, tomato sauce

Fondue tomate (accompagnée de pomme de terre grenailles) 30- 
Tomato fondue, served with baby potatoes

Fondue classique « moitié -moitié » 28- 
Traditional “moitié-moitié” fondue



DESSERTS

- Crème brûlée , Vanille de Madagascar **12-**
Madagascar vanilla crème-brûlée
- Cheese cake abricot lavande **14-**
Apricot and lavender cheesecake
- Pavlova aux agrumes ganache yaourt vanille poivre de Sichuan **15-**
Citrus pavlova, vanilla yogurt and Sichuan pepper & lemon sorbet
- “Bière & cacahuète” praliné & crumble cacahuète, glace vanille **15-**
chantilly bière blonde, sauce caramel Guinness
Peanut and beer dessert: peanut praline with sea salt, peanut crumble, Guinness whipped cream and caramel

GLACES

Vanille

Vanilla

Chocolat

Chocolate

Café

Coffee

Noisettes

Hazelnut

Yogourt

Abricot

apricot

Poire

Peer

Myrtille

blueberry

Framboise

Raspberry

Fraise

Strawberry

Mûre

blackberry

Cassis

Blackcurrent

Citron

lemon

1 boule

4-

2 boules

8-