

# MENU VÉGÉTARIEN- VÉGAN

## **Salade de burrata** 26

Aubergine rôtie, salade roquette,  
coulis de tomates cerises épicé  
(v, 1, 7, 10)

## **✓ Soupe de lentilles rouges** 18

Curry, patate douce,  
coriandre et citron vert  
(1, 11)

## **✓ Toast à l'avocat** 26

Pain rustique grillé, tofu, radis,  
graines de tournesol et de courge,  
salade de mâche et roquette  
(2, 7, 10, 13)

## **✓ Beignets de courgette** 22

Courgettes vertes et jaunes marinées,  
émulsion d'herbes  
(10)

\*\*\*

## **Planche de fromages valaisans** 24

Sélection de quatre fromages  
de la laiterie de Verbier servis  
avec du pain de seigle local,  
de la confiture de prunes  
et du miel – 120g  
(2, 7, 10)

## **✓ Burger végétarien** 28

Pain aux grains, galette de millet,  
lentilles rouges et pois chiches,  
guacamole, chou rouge,  
graines de tournesol et de courge,  
salade de mâche et roquette,  
sauce au yaourt grec  
(2, 7, 12)

## **Orechiette pesto rosso** 30

Olives vertes,  
roquette et Grana Padano  
(1, 2, 4, 7, 10)

## **✓ Légumes méditerranéens grillés** 22

Fromage fêta et feuilles de roquette  
(4, 7)

\*\*\*

## **Accompagnements** 10

La petite salade verte aux herbes et radis, vinaigrette  
à la moutarde de Dijon (v, 9, 10, 14)  
Les champignons de saison (v)  
La betterave en croûte de sel à la pistache (v, 10)  
La purée de pommes de terre du Chef (v, 7)  
Les pommes frites maison coupées à la main,  
mayonnaise à la truffe (4)

## **✓ Option VÉGAN**

*Tous les plats présentant le symbole peuvent être  
adaptés en version Végan*

ALLERGÈNES: 1. Céleri / 2. Gluten / 3. Crustacé / 4. Œuf / 5. Poisson  
/ 6. Lupin / 7. Lait / 8. Mollusque / 9. Moutarde / 10. Noix /  
11. Cacahuète / 12. Sésame / 13. Soja / 14. Dioxyde de soufre