

CUISINE/FOOD CORNER

ENTRÉES + SALADES / STARTERS + SALADS

GYOZA AU POULET FRIT / FRIED CHICKEN GYOZA (1,2,8,9,12,13,14) Sauce teriyaki, graines de sésame, huile de sésame <i>Teriyaki sauce, sesame seeds, sesame oil</i>	19.-
AILES DE POULET BBQ / CHICKEN WINGS (1,2,7) Sauce au bleu, oignon nouveaux / Blue cheese sauce, spring onion	27.-
NACHOS (V,7,14) Chips de maïs, sauce cheddar, émulsion d'avocat, sauce tomate, jalapenos et crème fraîche <i>Tortillas chips, cheddar sauce, avocado emulsion, tomato salsa, jalapenos, and sour cream</i>	25.-
PATACLETTE (V,7,14) Pommes de terre grenailles farcies à la raclette du Valais <i>Baby potatoes stuffed with raclette du Valais</i>	22.-
TARTARE DE BŒUF SIGNATURE / SIGNATURE BEEF TARTAR (2,4,5,7,8,9,13,14) Tartare de bœuf de 140gr coupé à la main, sauce tartare signature, croûtons de rouleaux de printemps, roquette, oignons croustillants, frites, mayonnaise à la truffe <i>140gr handcut beef tartare, signature tartare sauce, spring roll croutons, rucola, crispy onions, French fries, truffle mayonnaise</i>	48.-
SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD (P,2,4,5,7) Au choix : Blanc de poulet ou saumon fumé. Laitue romaine, sauce césar, œuf dur, parmesan, croûtons, lard sec <i>To choose Chicken breast or smoked salmon.</i> <i>Lettuce, caesar dressing, hard-boiled egg, parmesan cheese, croutons, bacon</i>	38.-
SALADE DE JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS / BABY SPINACH SALAD (1,2,11,12,13,14) Fromage de chèvre, patates douces, abricots secs, vinaigrette au sésame <i>Goat cheese, sweet potatoes, dry apricots, sesame dressing</i>	26.-
SOUPE AUX CHAMPIGNONS CAPPUCINO / MUSHROOM SOUP CAPPUCINO (1,2,7,14)	19.-

CARBS

CEC SMASH BURGER (P,2,4,5,7,9,14) Steaks hachés de bœuf, pain brioché, oignons, champignons portobello, roquette, provolone, bacon, sauce cec <i>Beef patties, brioche bun, onions, portobello mushroom, rucola, provolone, bacon, cec sauce</i>	43.-
CLUB SANDWICH (P,2,4,7,9,14) Dinde rôtie, bacon fumé, laitue, tomate, œuf poêlé, cornichons, mayonnaise <i>Roasted turkey, smoked bacon, lettuce, tomato, pan fried egg, pickles, mayonnaise</i>	39.-
BURGER CREVETTES / SHRIMP BURGER (2,3,4,7,9,12,13,14) Mayonnaise au piment doux, pain noir, wakame, shiso, gingembre mariné <i>Sweet chili mayonnaise, black bun, wakame, shiso, pickled ginger</i>	39.-
FOCACCIA VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN FOCACCIA (2,7,14) Tapenade d'artichauts, roquette, tomates séchées, mozzarella de bufflonne <i>Artichokes tapenade, rucola, sundried tomato, buffalo mozzarella</i>	29.-
PINSA GOURMET (P,1,2,7,9,13) Mozzarella, tomme de verbier, lard sec, pâte de truffe, mélange de champignons <i>Mozzarella, tomme de verbier, lard sec, truffle paste, mushroom mix</i>	29.-

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / SIDE OF YOUR CHOICE

Frites, frites de patates douces ou salade verte / *French fries, sweet potato fries or green salad*

PLATS CHAUDS / HOT STUFF

TAGLIOLINI AUX ŒUFS / EGG TAGLIOLINI (1,2,4,5,7) Sauce tomates cerises, tartare de crevettes, poutargue <i>Cherry tomato sauce, shrimp tartare, bottarga</i>	39.-
TORTELLONIS À LA CITROUILLE / PUMPKIN TORTELLONI (1,2,4,7,10) Sauce au fromage Gorgonzola, noix grillées (peut contenir : 3,5,6,13) <i>Gorgonzola cheese sauce, toasted walnuts (may contain: 3,5,6,13)</i>	29.-
FILET DE BŒUF / BEEF FILET (1,7,9) Pommes de terre rôties à la campagne, broccolini et sauce aux champignons <i>Country roasted potato, broccolini & mushroom sauce</i>	59.-
FILET DE SAUMON / SALMON FILET (1,4,5,7) Purée de pommes de terre, épinards et sauce crémeuse à l'estragon <i>Mash potato, spinach & tarragon creamy sauce</i>	42.-

SPÉCIALITÉS LOCALES / BE LOCAL

PLATEAU VALAISAN 180GR / 180GR VALAISAN PLATTER (P,2,7,9,14) Viande séchée, jambon cru, saucisse de boeuf, lard sec, raclette, cornichons, assortiment de pains, beurre aromatisé maison <i>Dried meat, raw ham, beef sausage, dry bacon, raclette cheese, pickles, assortment of breads, homemade flavoured butter</i>	35.-
FROMAGES DU TERROIR 120GR / 120GR LOCAL CHEESES (2,7,10,14) Quatre fromages du terroir et leurs accompagnements maison <i>Four local cheeses and their homemade sides</i>	28.-

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

FRITES DU CHEF* / CHEF'S FRENCH FRIES* (V,2,4,7) FRITES DE PATATE DOUCE* / SWEET POTATOE FRIES* (V,2,4,7) <i>*Servies avec la mayonnaise à la truffe maison / With home-made truffle mayonnaise</i>	12.-
SALADE VERTE / GREEN SALAD (V) CHAMPIGNONS SAUTÉS / SAUTE MUSHROOMS (V) PURÉE DE POMMES DE TERRE / MASHED POTATOES (V,7)	

DESSERTS

CHOUX XL (2,4,7) Chantilly à la vanille, crème caramel / <i>Vanilla chantilly, caramel cream</i>	18.-
CHOCOLATE LOVERS (2,4,7,13) Mousse au chocolat au lait, crumble de cacao, glace au chocolat noir, sauce au chocolat et brownies <i>Milk chocolate mousse, cacao crumble, dark chocolate ice-cream, chocolate sauce and brownies</i>	
TARTE AUX POMMES FINE / APPLE PIE (2,4,7) Crème pâtissière pralinée, glace à la vanille / <i>Praline pastry cream, vanilla ice-cream</i>	

Origines des Aliments / Food Origins

Poulet/Chicken : Hongrie, Suisse/Hungary, Switzerland ; Bœuf, porc, dinde/Beef, pork, turkey: Suisse/Switzerland
Saumon fumé/Smoked salmon : Norvège/Norway ; Crevettes/Prawns: Vietnam

Informations alimentaires / Dietary informations

(V) = Végétarien / Vegetarian, (P) = Porc / Pork

Allergènes / Allergens

1. Céleri / Celery, 2. Gluten, 3. Crustacé/ Shellfish, 4. Œuf / Egg, 5. Poisson / Fish, 6. Lupin / Lupine, 7. Lait / Milk, 8. Mollusque / Mollusk, 9. Moutarde / Mustard, 10. Noix / Nut, 11. Cacahuète / Peanut, 12. Graine de sésame / Sesame seed, 13. Soja / Soybean, 14. Dioxyde De Sulfure