

FOOD CORNER

POUR COMMENCER

TACOS DE COCHINITA PIBIL / COCHINITA PULLED PORK TACOS (P,1,2,14)	26.-
AILES DE POULET BBQ / CHICKEN BBQ WINGS (1,2,7)	26.-
NACHOS (V,7,14) Chips de maïs, sauce cheddar, guacamole, sauce tomate, jalapenos et crème fraîche <i>Tortillas chips, cheddar sauce, guacamole, tomato salsa, jalapenos and sour cream</i>	24.-
CAMEMBERT AU FOUR / BAKED CAMEMBERT (V,2,7) Tomates séchées, artichauts, olives, origan, bruschetta <i>Sundried tomatoes, artichokes, olives, oregano, bruschetta</i>	26.-
SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY	22.-

SALADES & TARTARE

SALADE CÉSAR 2.0 / CAESAR SALAD 2.0 (P,2,4,7) Au choix : Blanc de poulet ou saumon fumé ou crevettes Laitue romaine, sauce César, œuf dur, parmesan, croûtons, lard sec To choose Chicken breast or smoked salmon or prawns <i>Lettuce, caesar dressing, hard-boiled egg, parmesan cheese, croutons, bacon</i>	36.-
SALADE DE QUINOA ET AVOCAT / QUINOA AND AVOCADO SALAD (V,7,14) Quinoa, rampon, avocat, tomates cerises, fromage halloumi, vinaigrette au citron <i>Quinoa, salad, avocado, cherry tomatoes, halloumi cheese, lemon dressing</i>	36.-
SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE / GOAT CHEESE SALAD (V,7,9,10,14) Fromage de chèvre, roquette, tomates séchées, olives kalamata, noix, abricots séchés, parmesan, réduction balsamique <i>Goat cheese, arugula salad, dry tomatoes, kalamata olives, walnuts, dry apricots, parmesan, balsamic dressing</i>	36.-
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.-

SANDWICHES & BURGERS

SMASH BURGER (P,2,4,5,7,9,14) Bœuf haché 2x90g, pain brioché maison, cheddar, cornichons, tomate, bacon, salade lollo, sauce W, mayonnaise à la truffe <i>Beef 2x90g, homemade brioche bun, cheddar, pickles, tomatoes, bacon, lollo salad, W dip, truffle mayonnaise</i>	38.-
W CLUB 2.0 (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>	38.-
BURGER AU THON SAKU / TUNA SAKU BURGER (2,5,7,8,13,14) Saku de thon, pain à l'encre de seiche, mayonnaise au wasabi, rampon, tomates, oignons rouges marinés <i>Tuna saku, squid ink bun, wasabi mayonnaise, salad, tomatoes, marinated red onions</i>	38.-

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / SIDE OF YOUR CHOICE

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

PIZZA & PASTA

PIZZA GOURMET / GOURMET PIZZA (P,2,7)	28.-
<i>Sauce tomate, courgettes, raclette, lard sec, mozzarella, cèpes Tomato sauce, zucchini, raclette cheese, bacon, mozzarella, porcini mushroom</i>	
PIZZA MARGHERITA / PIZZA MARGHERITA (V,2,7)	26.-
<i>Mozzarella di bufala, tomates cerises et basilic Mozzarella di bufala, cherry tomatoes and basil</i>	
RIGATONI FRAÎCHES / FRESH RIGATONI (V,1,2,5,7)	28.-
<i>Tomate, basilic, mousse de ricotta, fromage de brebis Tomato, basil, ricotta cheese mousse, pecorino cheese</i>	

SPÉCIALITÉS LOCALES

PLATEAU VALAISAN 180GR / 180GR VALAISAN PLATTER (P,2,7,9,14)	40.-
<i>Viande séchée, jambon cru, saucisse de boeuf, lard sec, raclette, pickles, assortiment de pains, beurre aromatisé maison Dried meat, raw ham, beef sausage, dry bacon, raclette cheese, pickles, assortment of breads, homemade flavoured butter</i>	
FROMAGES DU TERROIR 120GR / 120GR LOCAL CHEESES (2,7,10,14)	32.-
<i>Quatre fromages du terroir et leurs accompagnements maison Four local cheeses and their homemade sides</i>	

ACCOMPAGNEMENTS/SIDE DISHES

FRITES DU CHEF, MAYONNAISE À LA TRUFFE (V,2,4,7)	12.-
<i>Chef's fries with truffle mayo</i>	
FRITES DE PATATE DOUCE, MAYONNAISE À LA TRUFFE (V,2,4,7)	12.-
<i>Sweet potatoe fries with truffle mayo</i>	
SALADE VERTE (V)	12.-
<i>Green salad</i>	
ÉPINARDS À LA CRÈME (V,7)	12.-
<i>Creamy spinach</i>	

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE AUX CACAHUËTES (2,7,10,11)	18.-
<i>Chocolate cake, peanut ice cream</i>	
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES (2,4,7)	18.-
<i>Redberries cheesecake</i>	
DESSERT VÉGÉTALIEN : TARTE AUX POMMES, SORBET AMANDE (8)	18.-
<i>Vegan dessert : Apple pie and almond sorbet</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS	18.-
<i>Fresh fruits salad</i>	

Origines des Aliments / Food Origins

Poulet/Chicken : Hongrie/Hungary ; Bœuf, porc, saumon/Beef, pork, salmon : Suisse/Switzerland
Dinde/Turkey : Brésil/Brazil ; Thon/Tuna: 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