

FOOD CORNER

À PARTAGER TO SHARE

TACOS DE COCHINITA PIBIL (P,1,2,14)	26
AILES DE POULET BBQ / <i>CHICKEN WINGS BBQ</i> (1,2,7)	26
Crème fraîche, oignons nouveaux, crudités <i>Cream, spring onion, raw vegetables</i>	
NACHOS (V,7,14)	24
Tortillas, sauce cheddar, émulsion d'avocat, sauce tomate, jalapenos et crème fraîche <i>Tortillas chips, cheddar sauce, avocado, tomato salsa, jalapenos and fresh cream</i>	
CAMEMBERT AU FOUR / <i>BAKED CAMEMBERT</i> (V,2,7)	26
Tomates séchées, artichauts, olives, origan, bruschetta <i>Sundried tomatoes, artichokes, olives, oregano, bruschetta</i>	

PIZZAS, PÂTES ET SOUPES PIZZA, PASTA AND SOUP

PIZZA GOURMET / <i>GOURMET PIZZA</i> (P,2,7)	28
Sauce tomate, courgettes, raclette, lard sec, mozzarella, cèpes <i>Tomato sauce, zucchini, raclette cheese, bacon, mozzarella, porcini mushroom</i>	
PIZZA MARGHERITA / <i>PIZZA MARGHERITA</i> (V,2,7)	26
Mozzarella di bufala, tomates cerises et basilic <i>Mozzarella di bufala, cherry tomatoes and basil</i>	
RIGATONI FRAÎCHES / <i>FRESH RIGATONI</i> (V,1,2,5,7)	28
Tomate, basilic, mousse de ricotta, fromage de brebis <i>Tomato, basil, ricotta cheese mousse, pecorino cheese</i>	
SOUPE DU JOUR / <i>SOUP OF THE DAY</i>	22

SALADES ET TARTARE SALADS AND TARTARE

SALADE CÉSAR 2.0 / <i>CAESAR SALAD 2.0</i> (P,2,4,7)	36
Laitue romaine, sauce César, œuf dur, parmesan, croûtons, lard sec (au choix : blanc de poulet ou saumon fumé ou crevettes) <i>Lettuce, caesar dressing, hard-boiled egg, parmesan cheese, croutons, bacon (choice of: chicken breast or smoked salmon or prawns)</i>	
SALADE DE QUINOA ET AVOCAT / <i>QUINOA AND AVOCADO SALAD</i> (V,7,14)	36
Quinoa, rampon, avocat, tomates cerises, fromage halloumi, vinaigrette au citron <i>Quinoa, salad, avocado, cherry tomatoes, halloumi cheese, lemon dressing</i>	
SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE / <i>GOAT CHEESE SALAD</i> (V,7,9,10,14)	36
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>	
TARTARE DE BŒUF SIGNATURE / <i>SIGNATURE BEEF TARTAR</i> (2,4,5,7,8,9,13,14)	48
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>	

SANDWICHES ET BURGERS

SANDWICHES AND BURGERS

SMASH BURGER (P,2,4,5,7,9,14)	38
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>	
W CLUB 2.0 (P,2,4,7,9,14)	38
Dinde rôtie, bacon fumé, laitue, tomate, œuf poêlé, cornichons, mayonnaise <i>Roasted turkey, smoked bacon, lettuce, tomato, pan fried egg, pickles, mayonnaise</i>	
BURGER AU THON SAKU / TUNA SAKU BURGER (2,5,7,8,13,14)	38
Thon saku, 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>	
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / SIDE OF YOUR CHOICE	
Frites, frites de patates douces ou salade verte <i>French fries, sweet potato fries or green salad</i>	

LOCAL

180GR PLATEAU VALAISAN / 180GR VALAISAN PLATTER (P,2,7,9,14)	40
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>	
120GR FROMAGES DU TERROIR / 120GR LOCAL CHEESES (2,7,10,14)	32
Quatre fromages du terroir et leurs accompagnements maison <i>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 POTATOES FRIES WITH TRUFFLE MAYO</i>	
SALADE VERTE / GREEN SALAD (V)	12
ÉPINARDS À LA CRÈME / CREAMY SPINACH (V,7)	12

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE AUX CACAHUÈTES (2,7,10,11)	18
<i>CHOCOLATE CAKE, PEANUT ICE CREAM</i>	
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES / RED FRUITS CHEESECAKE (2,4,7)	18
DESSERT VÉGÉTALIEN : TARTE AUX POMMES, SORBET AMANDE (8)	18
<i>VEGAN DESSERT: APPLE PIE AND ALMOND SORBET</i>	
SALADE DE FRUITS / FRUIT SALAD	18

Origines des Aliments / Food Origins

Poulet / Chicken: Hongrie / Hungary, Suisse / Switzerland | Bœuf / Beef, Porc / Pork, Saumon / 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 / Sulfur dioxide