

HEALTHY

Salade de Burrata

Aubergine rôtie, coulis de tomates cerises épicé, salade roquette
Chf 26 (V) (1) (7) (10)

Toast d'Avocat Vegan

Pain rustique grillé, tofu, radis, coriandre
Chf 24 (V) (2) (12) (13)

Houmous et Baba Ganousch

Pain pita, mélange d'épices Za'atar, grenade
Chf 16 (V) (1) (2) (10) (12)

Salade de Tomates

Pressé de pastèque au sirop de vanille, feta, tomates de saison
Chf 24 (V) (7) (14)

CLASSIQUES

Cheeseburger

180 gr de bœuf haché, pain maison au sésame, oignons caramélisés, fromage de Bagnes, lard sec d'Orsières, tomate, laitue, frites maison, mayonnaise à la truffe
Chf 29 (P) (2) (4) (7) (12)

Sandwich au Saumon Grillé

Pain brioché noir, avocat, aneth, fenouil, frites maison, sauce yaourt
Chf 29 (2) (4) (5) (7) (9)

Tartare de boeuf (140 gr)

Coupé au couteau, sauce soja et yuzu-kosho, frites maison, mayonnaise à la truffe
Chf 39 (2) (4) (12) (13)

Carpaccio de Thon Rouge

Thon rouge mariné dans une vinaigrette « leche de tigre », maïs en deux façons
Chf 24 (1) (5) (7) (10)

Steak de Poulet

Demi-glace kimchi, graines de sésame, oignons nouveau, et gaufre croustillante
Chf 24 (2) (4) (5) (7) (10) (12)

SIGNATURE D'AROLA

Planche de Charcuterie Espagnole

Paletilla iberica, chorizo iberico, cecina, idiazabal cheese, pan con tomate
Chf 28 (P) (2) (7)

Les Patatas Bravas de Sergi Arola

Pommes de terre frites, sauce tomate épicée, aioli
Chf 14 (V) (2) (4)

"W" Croquettes (8 pcs)

A l'encre de seiche ou betterave et fromage de chèvre
Chf 19 (1) (2) (5) (7) (8) (10)

Poulpe Grillé

Yaourt au chimichurri, crumble togarashi
Chf 26 (2) (7) (8) (10) (12)

Bar à la Plancha

Crème noisette, cerises, salade trévisse marinée
Chf 28 (5) (10) (14)

D'AILLEURS

Gaspacho Estival

Pastèque et fraise, Saint-Jacques grillées, pain grillé
Chf 28 (2) (5) (8)

Rouleaux de Printemps (4 pcs)

Crevettes, papaye verte, mangue, cacahuètes grillées, mayonnaise au Sriracha
Chf 26 (3) (4) (9) (11)

Cannelloni de Joes de Bœuf au Curry

Joes de bœuf braisées, sauce coco, marinade oignons rouges et coriandre
Chf 28 (1) (4) (5) (7)

Tacos « Cochinita Pibil » (4 pcs)

Tortilla souple, pico de gallo, guacamole, concombre en pickle
Chf 26 (P) (2) (5) (12)

Pad-Thai

Légumes croustillants, œuf mollet, cacahuètes grillées, coriandre
Chf 29 (V) (1) (3) (4) (5) (11) (12) (13)

DOUCEURS

Crème catalane

Mousse de biscuits Maria, sorbet mandarine, émulsion aux agrumes et à la cannelle
Chf 14 (2) (4) (7) (10)

Glaces Mochi (3 pcs)

Thé vert, litchi, mangue
Chf 15 (2) (7)

Sélection de Sorbet, Fruits Frais et Coulis

Fraise, caramel, framboise, mandarine, fruit de la passion, noix de coco
Chf 15 (2) (4) (7)

Cerise Chocolat

Crumble cacao, cerises marinées à la menthe, crème de chocolat noir, sorbet griotte
Chf 16 (2) (4) (7) (10)

Fraîcheur Melon

Tagliatelles de melon, thé vert, granité melon
Chf 14

HEALTHY

Burrata Salad

Roasted eggplant, spicy cherry tomato coulis,
arugula salad

Chf 26 (V) (1) (7) (10)

Vegan Avocado Toast

Grilled rustic bread, tofu, radishes, cilantro

Chf 24 (V) (2) (12) (13)

Hummus & Baba Ganousch

Flat bread, Za'atar spices, pomegranate

Chf 16 (V) (1) (2) (10) (12)

Tomato Salad

Compressed watermelon in vanilla syrup, feta
cheese, seasonal tomatoes

Chf 24 (V) (7) (14)

THE CLASSICS

Cheeseburger

180 gr ground beef, sesame bun,
caramelized onions, Bagnes
cheese, "lard sec" from Orsières,
tomato, lettuce, homemade
French fries, truffle mayonnaise

Chf 29 (P) (2) (4) (7) (12)

Grilled Salmon Sandwich

Sweet potato brioche bun, grilled
salmon, shizo leaves, wasabi
mayonnaise

Chf 29 (2) (4) (5) (7) (9)

Steak Tartare (140 gr)

Hand cut beef fillet tartare, yuzu-
koshu and soy sauce, homemade
French fries, truffle mayonnaise

Chf 39 (2) (4) (12) (13)

Red Tuna Carpaccio

Marinated red tuna in "leche de
tigre", corn in two ways

Chf 24 (1) (5) (7) (10)

Chicken Steak

Kimchi glaze, sesame seeds, spring
onions, crispy waffle

Chf 24 (2) (4) (5) (7) (10) (12)

AROLA'S FAVORITE

Spanish Charcuterie Platter

Paletilla iberica, chorizo iberico,
cecina, idiazabal cheese,
pan con tomate

Chf 28
(P) (2) (7)

Sergi Arola's Patatas Bravas

Fried potato, spicy tomato sauce, aioli

Chf 14
(V) (2) (4)

"W" Croquettes (8 pcs)

Black ink or beetroot and goat cheese

Chf 19
(1) (2) (5) (7) (8) (10)

Grilled Octopus

Chimichurri yoghurt, togarashi crumble

Chf 26
(2) (7) (8) (10) (12)

Sea bass "a la plancha"

Hazelnut cream, cherries, marinated
treviso salad

Chf 28
(5) (10) (14)

WORLD FOOD

Summer Gazpacho

Melon and strawberry, pan fried
scallops, toasted bread

Chf 28 (2) (5) (8)

Fresh Summer Rolls (4 pcs)

Prawns, green papaya, mango,
toasted peanuts, Sriracha
mayonnaise

Chf 26 (3) (4) (9) (11)

Beef Cheeks Curry Cannelloni

Braised beef cheeks, coconut
sauce, marinated red onions,
cilantro

Chf 28 (1) (4) (5) (7)

"Cochinita Pibil" Tacos (3 pcs)

Soft tortillas, guacamole,
cucumber pickles,

Chf 26 (P) (2) (5) (12)

Pad Thai Egg-Noodle Wok

Crunchy vegetables, soft boiled
egg, toasted
peanuts, cilantro

Chf 29 (V) (1) (3) (4) (5) (11) (12) (13)

SWEETS

Sorbet Platter, Fresh Fruit and Coulis

Strawberry, caramel, raspberry,
mandarin, passion fruit, coconut

Chf 15 (2) (4) (7)

Chocolate Cherry

Cacao crumble, mint infused
cherries, dark chocolate cream,
cherry jelly, griotte sorbet

Chf 16 (2) (4) (7) (10)

Melon Freshness

Melon tagliatelles, green tea,
melon granite

Chf 14 (V)

Dietary information: (V) = Vegetarian, (P) = Pork

Allergens : 1.Celery 2. Gluten 3.Shellfish 4. Egg 5. Fish 6.Lupine 7.Milk 8.Molluscs 9.Mustard 10.Nuts 11.Peanuts 12.Sesame 13.Soy 14. Sulfure dioxide

BOISSONS / BEVERAGES

SOFTS

H2O (50cl) 6

Eau du Valais plate / still
Eau du Valais gazeuse / sparkling

SOFTS (50cl) 6

Pepsi / Pepsi Max
Lipton Peach / Lipton Lemon
Orangina / Seven Up
Ramseier
Red Bull Energy Drink (25 cl)

JUICES 6

Orange
Ananas / Pineapple
Pamplemousse / Grapefruit
Abricot / Apricot
Pomme / Apple
Pêche / Peach
Tomate / Tomato

COCKTAILS 18.-

BOTANIC GARDEN

Vodka infusée à la rose, sirop de romarin maison, jus de citron vert, tonic, tranches de concombre

Rose infused vodka, homemade rosemary syrup, lime juice, tonic, cucumber slices

CAMPO COLADA

Rhum blanc infusé à l'aneth, purée de coco, jus d'ananas

Dill infused white rum, coconut purée, pineapple juice

ESTRA COOLER

Gin infusé à l'estragon, purée de framboises, jus de citron vert, eau gazeuse

Tarragon infused gin, raspberry purée, lime juice, sparkling water

MOCKTAILS 12.-

FRUITYLICIOUS

Purée de framboises, jus de cranberry, sirop de gingembre, jus de citron vert, basilic
Raspberry purée, cranberry juice, lime juice, ginger syrup, basil

PINEAPPLE DREAM

Jus d'ananas, purée de coco, sirop d'aneth maison
Pineapple juice, coconut purée, homemade dill syrup

ALCOHOL

BIERES 33cl

HEINEKEN 6
ERDINGER 9
DESPERADOS 9
DELIRIUM TREMENS 10

VINS/WINES

BLANC / WHITE

Fendant AOC Valais
Païen (Heida), Maître de Chais

ROSÉ

Dôle Blanche, Les Clarelles

ROUGE / RED

Bordeaux de Maucaillou
Pinot noir Cuvée W, Cave Bieber

Glass Bottle

6 40
10 70

7 50

7 50
11 75

BUBBLES

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut 25 125

PROSECCO

Prosecco Bollicina 15 75

Glass Bottle

HOT

COFFEES

Espresso, Café 4
Cappuccino 5
Latte Macchiato 5,5

THÉS & INFUSIONS

English Breakfast 5
Thé Vert / Green Tea
Fruits Rouges / Red Fruits
Menthe / Mint