

Quelques suggestions d'entrées et de plats froids

	en entrée	en plat
La salade mesclun	SFr. 7.50	
La crudité variée	SFr. 8.50	SFr. 15.50
La soupe de melon à la menthe et jambon de Parme	SFr. 10.00	
Le carpaccio de bœuf en salaison du Val d'Anniviers copeaux de vieux fromage	SFr. 19.50	SFr. 30.00
Le carpaccio de thon rouge aux senteurs du Sud tomates séchées, olives vertes, câprons et roquette	SFr. 19.50	SFr. 30.00
La julienne de seiches grillées sur lit de doucette, amandes effilées et filet de réduction de balsamique	SFr. 18.50	
La salade de magret de canard fumé pointes d'asperges vertes, sot-l'y-laisse vinaigrette aux noisettes croquantes et oignons rouges	SFr. 17.50	

Nos spécialités de Tartares de bœuf

Le tartare nature	90g	SFr. 14.00
Le traditionnel	180g	SFr. 28.00
	270g	SFr. 38.00
Le tartare Japonais	90g	SFr. 18.00
wasabi, graines de sésame, sauce soja	180g	SFr. 31.00
	270g	SFr. 43.00
Le tartare d'Alba	90g	SFr. 19.00
huile de truffe blanche, jus de citron, persil	180g	SFr. 33.00
	270g	SFr. 43.50
Le tartare Aveyronnais	90g	SFr. 18.00
roquefort et noix concassées	180g	SFr. 31.00
	270g	SFr. 43.00

Nos tartares servis en entrée (90 g) sont accompagnée de toast

Nos tartares servis en portion normale (180 g et 270 g)
sont accompagnés de pommes frites et toast

Le coin de la Boucherie

La bavette de bœuf à l'échalote Pommes frites et légumes	SFr. 29.00
Le tournedos de lapin au jambon cru et sauge, tagliatelle fraîches et légumes	SFr. 38.50
La coquille d'agneau grillée beurre d'anchois et de thym, pommes soufflées et légumes	SFr. 41.50
Le suprême de pintade au poivre citronné Riz et légumes	SFr. 24.50

Nos plats de la Poissonnerie

Le filet de sandre en croûte de Provence SFr. 24.50

Le sauté de crevettes flambées au Pastis SFr. 29.50

Nos poissons sont accompagnés de riz ou de pommes vapeur selon votre choix

Nos pâtes et risotto

Les ravioli farcis aux légumes provençaux SFr. 22.50
sauce tomate cherry et basilic frais

Les tagliatelle fraîches à la truite fumée SFr. 24.50
vodka et graines de pavot

Le risotto aux crevettes et vanille, filets d'orange SFr. 26.50

Le risotto aux asperges vertes SFr. 23.50
et chips de lard fumé croquant

Pour conclure votre repas... en douceur

La crème brûlée aux framboises SFr. 12.50

Le parfait glacé aux abricots et crumble de pistaches SFr. 11.50

La mousse aux fraises et copeaux de chocolat SFr. 10.50

La coupe "exotique" SFr. 11.50
glace banane et chocolat - noix de coco