



lemontpaisible

*Orans Montana*

HÔTEL-RESTAURANT



# Les Entrées

## **Starters**

Salade Mixte aux Senteurs des Prés <i>Mixed Salad with the scent of the meadows</i>	CHF 12.00
Tartare de Thon à l'Italienne ou au Pesto <i>Tuna tartare italien style or with Pesto</i>	CHF 18.00/19.50
Croustillant de Chèvre de montagne, Saladine de Courgettes crues aux herbes et Lard croustillant <i>Crusty goat cheese with raw zucchini with herbs and crusty bacon</i>	CHF 15.00
Bruschetta de blinis maison, Saumon fumé et Avocat tuile de Gruyère <i>Homemade bruschetta blinis, smoked avocado salmon and Gruyère chips</i>	CHF 16.00
Foie Gras poêlé, Polenta vanillée et pignons de Pins Sauce à l'Abricot à l'infusion d'épices <i>Roasted goose-liver, polenta with a touch of vanilla and pine nuts Apricot sauce with a spicy infusion</i>	CHF 22.00



# Les Plats

## **Main Courses**

Risotto à la Courgette du Pays, mousse à l'Ail et sa Fleur croustillante CHF 26.00  
*Country style Zucchini Risotto, garlic emulsion and its flowery chip*

Filet de Truite « Meunière », Petits Légumes du coin,  
Rosace croustillante et Condiment maison au Citron et Coriandre CHF 29.00  
*Trout menuière, small vegetables from the area, crispy rosette with citrus and coriander  
Condiments*

Croustillant de Perches au Cumin des Prés,  
Caviar de Courgette au basilic et Pommes Paille CHF 45.00  
*Crispy fillets of Perch with cumin from the meadows, zucchini caviar  
And potato straw*

Le Burger « à la Paisible, «Frites maison, Sauce et Pain Burger maison CHF 25.00  
*The Mont-Paisible Burger with homemade bun and fries with sauce*

Le Filet de Bœuf Suisse, gouttes de Pommes de Terre,  
fricassée de Girolles, Figues et Viande Séchée du Valais en infusion CHF 55.00  
et sauce aux Morilles  
*Beef tenderloin with potatoes and girolle mushrooms, figs and an infusion  
Made of dried Valais meet*

Pièce de Veau en Tagliata aux deux balsamiques, Padano et Roquette CHF 33.00  
*Veal Tagliata style with the taste of 2 balsamic vinegars, Salad and Padano cheese*



# Les Desserts

## *Desserts*

Tarte à l'Abricot du Pays et son Sorbet <i>Country Style Apricot Pie with Sorbet</i>	CHF 10.00
Meringue croustillante, fourrée Crème Double à la Framboise Fruits rouges juste saisis et Glace Vanille <i>Crispy Meringue filled with raspberry double whipped cream, red fruits And vanilla ice cream</i>	CHF 14.00
Tiramisu maison à la Verveine, copeaux de Chocolat <i>Homemad Verbena Tiramisu with bits of chocolate</i>	CHF 12.00
Le « Banana Split » revisité <i>The new kind of « Banana Split »</i>	CHF 15.00
Assortiment de Glaces et Sorbets du moment <i>Different Ice-Creams and Sorbet flavors of the moment</i>	CHF 13.00



# Les Spécialités du Valais et de Suisse

## *Swiss and Valais Specialties*

### **Les Entrées – Starters**

Assiette Valaisanne et Raclette de Mr Berclaz aux Noix <i>Dried Valais meat plate with raclette with a touch of nuts from Mr. Berclaz</i>	CHF 22.00
Assiette de Viande séchée du Valais <i>Dried Valais meat plate</i>	CHF 24.00
Galette aux Fromages des Montagnes spécialement conçue pour l'Apéro <i>Pancake with cheese from our mountains</i>	CHF 18.00
Salade mixte et croustillants de Raclette au Pain de seigle, julienne de Lard sec du Valais <i>Mixed Salad and crispy rye bread made of raclette cheese, Dried Valais bacon Julienne style</i>	CHF 16.00



## **Swiss and Valais Specialties**

### **Les Plats – Main Courses**

- Fondue Moitié-Moitié de la Famille Claude Grin-Bovy  
déclinable à la tomate ou aux herbes  
*Fondue Half-Half from the Claude Grin-Bovy family, also possible with Tomatoes or herbs* CHF 28.00/33.00
- Croûte au fromage classique à l'œuf, Jambon blanc,  
pain et Vin blanc, Raclette  
*Our classic grilled ham and cheese with egg, bread, white wine and raclette* CHF 20.00
- Raclette traditionnelle à discrétion, servie le jeudi soir  
Avec ou sans assiette valaisanne  
*Our traditional all you can eat Raclette served every Thursday evening With or without our dried Valais meat plate as a starter* CHF 35.00/45

### **Les Desserts –Desserts**

- Sorbet abricot et Abricotine  
*Apricot sorbet with a touch of Abricotine* CHF 10.00
- Meringue croustillante servie avec sa double Crème à l'Abricot  
*Crispy Meringue served with its double apricot whipped cream* CHF 12.00
- Mousse aux deux chocolats Suisse et éclats de Toblerone  
*Double Swiss chocolate mousse with Toblerone slivers* CHF 15.00