



lemontpaisible

Crans Montana

HÔTEL-RESTAURANT



La Philosophie du Chef

Chers clients, invités et amis.

Ces quelques lignes pour vous souhaiter la bienvenue et partager avec vous ma vision de la cuisine :

« Je pars du principe que en cuisine comme dans la vie, ce qui est vite fait est souvent mal fait » et ici au Mont Paisible on prend le temps.

Le temps de marier les saveurs, de mettre en avant ce que la région et ses producteurs font de meilleur en fonction des saisons.

Nous travaillons pour vous, afin de vous proposer une carte locale, fraîche et nature.

Notre établissement porte bien son nom. Alors soyez paisible et prenez le temps !

Le temps de choisir, de découvrir un plat, un repas ainsi que de savourer l'instant présent.

Tchao bonne !!!

Je tiens aussi à remercier les fournisseurs suivant, sans qui ma cuisine ne serait pas ce qu'elle est !

M. Berclaz à la ferme des Tontières pour sa raclette

La maison Brasier / Primval pour ses fruits et légumes

La maison Gastromer pour ses poissons

La maison Chermignon pour ses viandes et charcuteries

La maison Arista food pour son pain délicieux

Un grand merci à vous !

Thibault Denayrouse

Tous nos plats sont adaptables pour les enfants (jusqu'à 12 ans)



Les Entrées

L'Avocat et la Crevette

CHF 15.00

*L'incontournable avocat / crevette servi en guacamole relevé par nos soins
Gambas sautées à l'ail « minute »*

Le Bœuf

*Le bœuf Suisse servi en Tartare deux façons, le Classique (50gr) et le Gravlax (50gr),
Préparé au couteau et à l'instant, accompagné de frites maisons et mayonnaise à l'estragon*

Entrée (100gr de viande)

CHF 20.00

Plat (200gr de viande)

CHF 40.00

Le Chèvre

CHF 14.00

*Chèvre Frais de Grimisuat mariné au thym et piment d'Espelette,
Courgette du Valais en salade et sa fleur de courgette croustillante*

Le Quinoa

CHF 12.00

Graines de Quinoa travaillées façon taboulé aux agrumes et sa vinaigrette au caramel d'orange

La Salade

CHF 15.00

Salade du Mont-Paisible, tomates, concombres, croûtons de pain au thym, sauce Caesar, Thon frais cuit

Le Valais

CHF 20.00

La traditionnelle assiette Valaisanne accompagnée de Raclette de Monsieur Berclaz

Tous nos plats sont adaptables pour les enfants (jusqu'à 12 ans)



Les Plats

L'Agneau

L'agneau du moment servi avec un écasé de broccoli à la coriandre, Fèves et petits pois frais, jus réduit

CHF 49.00

Le Burger

Steak haché (200 gr), cœur coulant d'alpage, pain maison, Frites maison et mayonnaise à l'estragon

CHF 25.00

La Courgette

Risotto vert de courgette du Valais, sa fleur en tempura, sauce vierge au basilic

CHF 32.00

La Perche

Filets de perche du Lötschberg (150 gr) servis en tempura au cumin des prés, Caviar de courgette et pommes pailles, sauce tartare

CHF 45.00

Le Thon

Pavé de thon Albacore servi Mi- cuit (170gr), purée de patate douce au soja, Emincé de pois gourmand à l'ail, Sauce « Dolce Forte » à l'abricot

CHF 38.00

Tous nos plats sont adaptables pour les enfants (jusqu'à 12 ans)



Le coin du fromager

Pour l' « Apéro »

Galette au fromage de montagne, jambon, herbes et cébettes

CHF 20.00

La Fondue

Moitié-moitié, de Mr Grin Bovy, pour deux personnes minimum

Tomate, pour deux personnes minimum

CHF 32.00

CHF 36.00

La Raclette

Raclette d'alpage de la ferme des Trontières, à discretion,

Uniquement le jeudi soir ou sur reservation

Sans assiette Valaisanne

Avec assiette Valaisanne

CHF 35.00

CHF 45.00

Le Berger

Trilogie de fromages du Valais, noix, chutney poire miel

CHF 14.00

Tous nos plats sont adaptables pour les enfants (jusqu'à 12 ans)



Les Desserts

Le Chocolat

En entremet travaillé de façon à rappeler la Forêt Noire

CHF 12.00

La Fraise

Fraises sautées minute au miel, servies tièdes avec sorbet fraise et basilic

CHF 13.00

Le Fruit

Le fruit du jour en tarte, abricot confit et son sorbet

CHF 10.00

La Guerre froide

Bataille de glaces et sorbets maison, quelques fruits frais

CHF 10.00

La Verveine

En tiramitsu rafraîchissant et son coulis

CHF 11.00

Tous nos plats sont adaptables pour les enfants (jusqu'à 12 ans)