



Hôtel - Restaurant

Le Mont-Paisible

Notre Carte des Mets

Les Entrées

- Salade mêlée de jeunes pousses en ligature de concombre, fruits rouges et vinaigrette soja-sésame 13.00
Mixed salad with red fruits and soy-sesame vinaigrette
Gemischter Salat mit roten Früchten, Soja-Sesam-Vinaigrette
- Gaspacho de tomates jaunes, tartine au cottage cheese et légumes grillés 14.00
Gazpacho of yellow tomatoes, and vegetables, cottage cheese toast
Gazpacho aus gelben Tomaten, Toast mit Huttenkäse und Gemüse
- Cromesquis de chèvre chaud au melon, mesclun à l'huile de basilic et mendiants 14.00 / 24.00
Goatcheese cromesquis with melon, salad with basil oil / Ziegencromesquis mit Melone, Salat mit Basilikumöl
- Assiette Valaisanne, pain de seigle au noix 16.00 / 26.00
Valais plate, rye bread with nuts / Walliserteller, Roggenbrot mit Nüssen
- Carpaccio de St-Jacques au fruit de la passion, tartare d'avocat et noix de cajou 21.00
Scallops carpaccio with passion fruit, avocado tartare and cashew nuts
Jakobmuschel mit Passionsfrucht, Avocado-Tatar und Cashewnüssen
- Mi-cuit de foie gras, chutney de rhubarbe, fraise au balsamique, brioche et mesclun 21.00
Pan-fried "foie gras", rhubarb chutney, strawberry with balsamic and brioche
Halbgekochte „Foie Gras“, Rhubarber-Chutney, Erdbeere mit Balsamico und Brioche

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Provenances : Les Saint-Jacques des USA - Le foie gras de France

Les Poissons

Mille-feuille de loup de mer à la julienne de légumes, sauce vierge au combava <i>Sea bass with vegetables and combawa sauce / Wolfsbarsch mit Gemüse, Combawa-Sauce</i>	37.00
Gravlax de saumon des îles Féroé cuit à l'assiette Tzatziki au gingembre confit et frites de patate douce <i>Gravlax of salmon, Tzatziki with candied ginger, sweet potato fries</i> Lachsgravlax, Tzatziki mit kandierte Ingwer, Süßkartoffelpommes	38.00
Filets de perche de Loë façon meunière, risotto aux asperges vertes <i>Perch fillets meunière and risotto with green asparagus</i> Eglifilets meunière und Risotto mit grünem Spargel	41.00

Le Plat Végétarien

Burger épinard et poireau, boulgour, légumes provençaux, frites et mesclun <i>Burger with spinach, leek and bulgur, vegetables, fries and salad</i> Burger mit Spinat, Lauch und Bulgur, Gemüse, Pommes und Salat	32.00
---	-------

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Provenances :

Le loup de mer de Grèce – Les Perches du Valais

Les Viandes

Suprême de pintade cuit à basse température

Pommes de terre nouvelles, légumes verts et chanterelles d'été

34.00

Guinea fowl, potatoes, green vegetables and chanterelles

Perlhuhn, Kartoffeln, grüne Gemüse und Pfifferling

Tournedos de bœuf grillé (200 gr)

Sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf ail et romarin

41.00

Grilled beef tournedos, béarnaise sauce, "Pont-Neuf" potatoes with garlic and rosemary

Gegrillte Rinder-Tournedos, Béarnaise-Sauce, "Pont-Neuf" Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin

Côte de veau en croûte de pignons de pin (300 gr), légumes d'été et riz venere

44.00

Veal chop with pine nut crust, summer vegetables and venere rice

Kalbskotelett in Pinienkernkruste, Sommergemüse und venere Reis

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Provenances :

La pintade de France

Le bœuf et le veau de Suisse

Fondue au fromage

Cheese fondue

Käsefondue

26.00

Pour les Enfants

Spaghetti, sauce bolognaise

Spaghetti Bolognese

14.00

Nuggets, frites et salade

Nuggets, french fries and salad

Nuggets, Pommes und Salat

14.00

Tous nos plats peuvent être déclinés en portion « enfant » !

All dishes can be declined in children's portions!

Alle Gerichte können in Kinderportionen abgelehnt werden!

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Les Desserts

Crème brûlée au carambar	13.00
<i>Carambar crème brûlée</i>	
Carambar Crème brûlée	
Spuma fraise à la crème double de Gruyère et meringues	14.00
<i>Strawberry spuma with double cream of Gruyère and meringues</i>	
Erdbeer-Spuma mit doppelter Gruyère-Creme und Meringues	
Moelleux au chocolat et soupe de framboise à la menthe	18.00
<i>Chocolate "moelleux" and Mint-Raspberry soup</i>	
Schokoladen "Moelleux" und Himbeersuppe mit Minze	
Assiette de fromages, pain de seigle aux fruits et chutney	15.00
<i>Cheese platter, fruit bread and chutney</i>	
Käseplatte, Früchtebrot und chutney	

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Les Glaces

Glaces des Alpes :

Fraise, Chocolat, Vanille, Macaron framboise, Café, Coco

4.00

Strawberry, Chocolate, Vanilla, Raspberry macaroon, Coffee, Coconut

la boule

Erdbeere, Schokolade, Vanille, Himbeermakrone, Kaffee, Kokosnuss

Sorbets des Alpes :

Mangue, Abricot, Poire, Melon, Pêche de Vigne

4.00

Mango, Apricot, Pear, Melon, Peach

la boule

Mango, Aprikose, Birne, Melone, Pfirsich

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺