

## LES ENTREES

Soupe du jour <i>Soup of the day / Tagessuppe</i>	9.-
Salade de jeunes pousses, soja-sésame <i>Salad, soy-sesame / Salat, soja-sesam</i>	14.-
Assiette Valaisanne <i>Valaisan plate / Walliser Teller</i>	18.- / 28.-
Roulade de truite de Vionnaz marinée Cottage cheese et pain pita <i>Roulade of marinated Vionnaz trout, cottage cheese and pita bread</i> <i>Roulade von mariniertes Vionnaz-Forelle, Hüttenkäse und Fladenbrot</i>	17.-
Cromesquis de chèvre chaud et poire pochée à la Syrah Salade de rampon à l'huile de noix et chips de lard fumé <i>Hot goat's cheese with pear poached in Syrah, salad with walnut oil and smoked bacon crisps</i> <i>Warmer Ziegenkäse, Birne in Syrah pochiert, Salat mit Walnussöl und geräucherten Speckchips</i>	17.-
Sashimi de thon saku à la pomme verte Salade de papaye, mangue et noix de cajou <i>Saku tuna sashimi with green apple, papaya and mango salad with cashew nuts</i> <i>Saku-Thunfisch-Sashimi mit grünem Apfel, Papaya-Mango Salat mit Cashewnüssen</i>	21.-
Foie gras mi-cuit, chutney de coing et betterave rouge Brioche et mesclun <i>Semi-cooked (foie gras), quince &amp; beetroot chutney, brioche and salad</i> <i>Halbgekochte «Foie gras», Quitten-Chutney, Brioche und Salat</i>	23.-
Falafels, houmous de betterave en ligature de concombre <i>Falafels, beetroot hummus in cucumber / Falafel, Rote-Bete-Hummus in Gurken</i>	16.-/29.-

## LE VEGAN

## LES PLATS

Filet de saumon grillé, sauce hollandaise au combava, riz et légumes <i>Grilled salmon fillet, Hollandaise sauce with kaffir lime</i> <i>Gegrilltes Lachsfilet, Hollandaise Sauce mit Kaffir Lime</i>	36.-
Nage de Saint-Jacques au lait de coco et curry vert Wakamé au gingembre et riz <i>Scallops with coconut milk and green curry, ginger wakame and rice</i> <i>Jakobsmuschelnage mit Kokosmilch und grünem Curry, Ingwer-Wakame und Reis</i>	38.-
Ribs de porc barbecue, frites et légumes <i>BBQ pork ribs, chips and vegetables/</i> <i>BBQ Schweinerippchen, Kartoffel-Pommes und Gemüse</i>	34.-
Entrecôte d'agneau en croûte de persil Risotto de pomme de terre au beurre de truffe <i>Lamb rib steak in a parsley crust / Lammrippensteak in Petersilienkruste</i> <i>Potato risotto and truffle butter / Kartoffelrisotto und Trüffelbutter</i>	39.-
Tagliata de bœuf au pesto et copeaux de Parmesan Frites de patate douce au curry Madras <i>Beef tagliata with pesto and Parmesan / Rinder-Tagliata mit Pesto und Parmesan</i> <i>Sweet Potato Fries with Madras Curry</i> <i>Süßkartoffel-Pommes with Madras-Curry</i>	41.-
Fondue au fromage "moitié-moitié" pour soutenir un jeune freerider de la région A partir de 2 personnes <i>Cheese fondue "moitié-moitié" to support a young freerider from the region - From 2 people</i> <i>Käsefondue „moitié-moitié“ um einen jungen Freerider aus der Region zu unterstützen - Ab 2 Personen</i>	38.-

### Provenances

La truite du Valais / Le thon du Pacifique / Le foie gras de France  
Le porc, le saumon, le bœuf de Suisse  
L'agneau d'Irlande / Les Saint-Jacques du Pacifique

## POUR LES ENFANTS

Spaghetti bolognaise / Tomate / Carbonara 15.-  
*Spaghetti Bolognese / Tomato / Carbonara*

Piccata de poulet, frites et légumes 15.-  
*Chicken piccata, fries and vegetables*  
*Chicken Piccata, Pommes und Gemüse*

Risotto et légumes 15.-  
*Risotto and vegetables / Risotto und Gemüse*

## LES DESSERTS

Panna cotta à la cannelle, confit d'ananas 14.-  
*Cinnamon panna cotta, pineapple confit / Zimt-Panna Cotta, Ananas-Confit*

Délice au citron meringué, pressée de framboise 15.-  
*Lemon meringue delight, pressed raspberry*  
*Zitronen-und Meringue Dessert, Himbeer Sauce*

Cheese-cake à la limette, coulis de poire 15.-  
*Lime cheesecake, pear coulis / Limettenkäsekuchen, Birnencoulis*

Moelleux au chocolat et caramel, spuma à la mangue façon lassi 16.-  
(12 minutes de cuisson/12 minutes cooking)  
*Chocolate and caramel cake, lassi-style mango spuma*  
*Schokoladen- und Karamellkuchen, Mango-Spuma im Lassi-Stil*

Tiramisù / Tiramsu / Tiramisu 14.-

## LES GLACES ET SORBETS

Chocolat, café, vanille

Mangue, melon, noix de coco, fraise, abricot et poire 4.-



*Hôtel-Restaurant*  
*Le Mont-Paisible*

Notre Carte  
de  
Restaurant