

NOTRE CARTE DES METS

LES ENTREES

| | |
|---|-------------|
| Feuilles de chêne en ligature de concombre, sauce chimichurri, cottage cheese et pignons de pin Oak leaf lettuce tied with cucumber and chimichurri sauce, cottage cheese and pine nuts | 15.00 |
| Soupe à l'oignon gratinée, crumble de pain aux noix, morilles et tartare de viande séchée French onion soup, nut bread crumble, morels and dried meat tartare | 17.00 |
| Assiette Valaisanne, pain au noix et fromage, en entrée ou en plat Valais plate, nut bread and cheese, as starter or main dish | 18.00/30.00 |
| Croustade de chèvre chaud à la pomme caramélisée, mesclun miel-moutarde Croustade with goat cheese and caramelized apple, honey-mustard salad | 18.00 |
| Carpaccio de thon saku, condiment coco-limette, sucrine et pickles Saku tuna carpaccio with coconut condiment, sweet lemon, crunchy salad and pickles | 19.00 |
| Poêlée de foie gras à la crème de balsamique, poire au sésame, saladine et brioche Pan-fried foie gras with balsamic cream, pear with sesame, small salad and brioche | 25.00 |

LES PLATS VEGETARIENS

| | |
|--|-------|
| Risotto Carnaroli au gorgonzola, poire confite au « vin chaud » et croustille de pain à l'ail Carnaroli risotto with gorgonzola, poached pear with mulled wine, garlic bread cracker | 34.00 |
| Burger au boulgour, lentilles, épinards, frites et houmous à la betterave Bulgur burger, lentils, spinach, French fries and beetroot hummus | 35.00 |

LA FONDUE « Aurélien », au profit d'un jeune freerider de la station

| | |
|--|------------------------------------|
| Fondue au fromage gruyère et vacherin pour deux personnes au minimum Cheese fondue for 2 persons minimum | 30.00 par personne / per person |
|--|------------------------------------|

LES POISSONS

| | |
|--|-------------|
| Tartare de saumon, mangue, avocat, frites de patate douce et toast Salmon tartare, mango, avocado, sweet potato fries and toast | 19.00/40.00 |
| Papillote de sole au beurre blanc parfumée au combawa, riz vénéré et tombée de poireau Sole en papillote with beurre blanc, flavored with combawa, black venere rice and leak stew | 42.00 |

LES VIANDES

| | |
|--|-------|
| Suprême de poulet jaune en croûte ail-persil, frites et jardinière de légumes Chicken breast in a crust of garlic and parsley, French fries and mixed vegetables | 34.00 |
| Bavette de bœuf grillée à l'échalote, écrasée de pomme de terre vitelotte et jardinière de légumes Grilled flank steak with shallots, mashed purple potatoes and mixed vegetables | 39.00 |
| Fondue à la viande marinée par nos soins, servie avec frites ou riz et sauces maison : morille, aioli, chimichurri, béarnaise pour deux personnes au minimum Meat fondue, specialty of Wallis, home-marinated, served with French fries or rice and homemade sauces: morel, aioli, chimichurri and béarnaise for 2 persons minimum | |
| - Canard / Duck | 38.00 |
| - Boeuf / Beef | 45.00 |
| - Boeuf et Canard / Beef and Duck | 42.00 |

POUR LES ENFANTS

Spaghetti bolognaise – sauce tomate - carbonara 15.00
Spaghetti Bolognese – Tomato - Carbonara

Piccata de poulet, frites et légumes 15.00
Chicken piccata, French fries and vegetables

LES DESSERTS

Panna cotta à la crème de coco et mandarine, tuile craquante 14.00
Coconut cream panna cotta with mandarin, crispy biscuit

Crème brûlée parfumée à la pistache et miroir cassis 16.00
Pistachio crème brûlée, blackcurrant glazing

Délice fruit de la passion et mangue, meringue et double crème de Gruyère glacée 17.00
Delight of passion fruit and mango, meringue and frozen Gruyère double cream

Moelleux au chocolat, poire confite et spuma à la Williamine (cuisson 12 min) 18.00
Chocolate moelleux, poached pear and pear liquor foam (cooking 12 minutes)

Assiette de fromages de notre région, confit d'oignon et pain aux fruits 16.00
Cheese plate from Wallis, onion chutney and fruit bread

LES GLACES ET LES SORBETS

la boule 5.00

Chocolat, Vanille, Café, Double crème de Gruyère, Noix de Coco
Chocolate, Vanilla, Coffee, Gruyère double cream, Coconut

Abricot, Poire, Melon, Fraise, Mangue
Apricot, Pear, Melon, Strawberry, Mango

Les Provenances de nos produits :

Thon du Pacifique
Foie gras de Hongrie
Saumon de Suisse
Sole de Hollande
Poulet jaune de France
Bœuf de Suisse
Canard de France

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. 😊
In case of allergy or intolerance, please contact our service staff.