


# Les petites faims

---


## POUR COMMENCER

---


 Assortiment de mesclun & ses Crudités **16.-**  
*Mesclun & Rohkostsalat*



Assiette assortie de charcuterie et fromages Valaisan, **31.-**  
Pain de seigle AOC  
*Gemischte Teller mit Aufschnitt und Walliser Käse  
dazu Roggenbrot AOC*

 Crème de poireaux et pommes de terre aux poireaux croustillants **16.-**  
*Lauch – Kartoffel – Cremesuppe mit knusprigem Lauch*

Burger des Alpes « 100% bœuf » & ses frites **25.-**  
*Alpen-Burger "100% Rindfleisch" & Pommes frites*

 Club Sandwich végétarien **25.-**  
Salade tomate, mozzarella, onion rouge, cornichons & frites  
*Vegetarisches Club Sandwich  
Tomatensalat, Burrata, rote Zwiebeln, Gurken & Pommes Frites*

Club Sandwich traditionnel & ses frites **25.-**  
*Traditionell Club Sandwich und Pommes Frites*

---

## EN SUITE

---





sans lactose

 Penne sauce tomate et basilic **16.-**  
*Penne mit Tomaten und Basilikum Sauce*

Lasagne à la Bolognaise **25.-**  
*Lasagne mit Bolognese-Sauce*



 Focaccia « Pugliese » **25.-**  
avec tomate, mozzarella de bufala et basilic  
*Focaccia " Pugliese "  
mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum*




 Flan de pomme de terre et cèpes **21.-**  
À la sauce parmesan et cèpes sautés  
*Kartoffel – Steinpilz – Flan mit Parmesansauce und gebratenen Steinpilzen*

Piadina au jambon cuit, gruyère et pommes frites **21.-**  
*Piadina mit gekochtem Schinken, Gruyere und Rucola*

---

## NOTRE SELECTION DE PIZZA


---

-  Pizza Margherita Classique **17.-**  
*Pizza Margherita*
- Pizza au thon à l'huile, oignon rouge et origan **29.-**  
*Pizza mit Thunfisch in Öl, roten Zwiebeln und Oregano*
-  Pizza bufalina, tomate datterino et mozzarella di bufala **29.-**  
*Pizza bufalina, Datterinotomaten und Büffelmozzarella*
- Margherita, jambon & champignons **24.-**  
*Margherita mit Schinken & Pilzen*
-  Pizza Marinara : tomate, origan, ail & huile **15.-**  
*Pizza Marinara : Tomate, Origano, Knoblauch & Oil*
- Mozzarella, roquette, tomates cerise, **29.-**  
copeaux de parmesan & jambon cru  
*Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne & Rohschinken*

---

## POUR FINIR

---

- Verrine de tiramisu revisité **15.-**  
*Wieder besuchtes Tiramisu-Verrine*
- Crèmes glacées et sorbets « Maison »,  
Tuiles aux amandes **3.50**  
*Hausgemachtes Rahmeis, Mandelgebäck* **/Boule**
- Brownie aux amandes et chantilly **13.-**  
*Brownie mit Mandeln und Schlagsahne*
-  Tagliata de fruits de la saison **15.-**  
*Tagliata von Saisonfrüchte*
- Sélection de fromages du chef,  
miel de la région & pain aux fruits **16.-/19.-**  
*Käseauswahl vom Küchenchef, Honig aus der Region & Obstbrot*