

Les petites faims/ Für den kleinen Hunger


POUR COMMENCER / ZU BEGINN

Assiette assortie de charcuterie et fromages valaisans, **31.-**
Pain de seigle AOC

Gemischte Teller mit Aufschnitt und Walliser Käse
dazu Roggenbrot AOC

Carpaccio de veau, flocons de parmesan, salade de saison, **33.-**
pain carrasau et vinaigrette française

Kalbs Carpaccio, Parmesanflocken, saisonaler Salat, Carrasau Brot und
französisches Dressing

 Salade verte aux légumes croquants et vinaigrette française **13.-**
Grüner Salat mit knackigem Gemüse und French-Dressing


Tartare avec filet de boeuf revisité avec des épices indiennes **29.-**
avec du pain fait maison



Tartar mit Rindfleischfilet mit indischen Gewürzen
mit hausgemachtem Brot überarbeitet

ENSUITE / ANSCHLIESSEND

  Penne sauce tomate et basilic **12.-**
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

  Crème de carotte, yaourt, gingembre et citron vert **16.-**
Karottencreme, mit Joghurt, Ingwer und Limette


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

Sandwich des Alpes traditionnel & ses frites **25.-**
Traditionell Sandwich des alpes und Pommes Frites



NOTRE SELECTION DE PIZZA / UNSERE PIZZAAUSWAHL

 Pizza Margherita Classique **18.-**
Pizza Margherita

Pizza au salami **24.-**
Pizza mit Salami

 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 cerises, **29.-**
copeaux de parmesan & jambon cru
Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne & Rohschinken

POUR FINIR / ZUM ABSCHLUSS

Tiramisu revisité savoyard maison, **17.-**
mousse de mascarpone, crumble et espuma au café
Tiramisu neu interpretiert hausgemachtes Savoyard,
Mascarpone-Mousse, Streusel und Kaffee-Espuma


Crèmes glacées et sorbets faits maison, **4.-/Boule**
Tuiles aux amandes
Hausgemachtes Rahmeis, Mandelgebäck

 Tartelette à la crème chantilly « à l'Italienne » et aux baies **18.-**
Törtchen mit Sahne «à l'Italienne» und Beeren

Tagliata de fruits de la saison **17.-**
Saisonfrüchte Tagliata

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 *Produit sans lactose / Produziert ohne Laktose*
sans lactose