


Carte du Midi

Salade verte ou salade mêlée Grüner Salat oder gemischter Salat Green salad or mixed salad	12 14
Salade Tomates-mozzarella Tomaten-Mozzarella-Salat Tomato and mozzarella salad	21
Tarte fine de tomates anciennes, confit d'oignon au thym  Feine Tarte aus Tomaten, Zwiebelconfit mit Thymian Fine tart of traditional tomatoes, onion confit with thyme	16
Ardoise de viande séchée de la Boucherie Gex-Collet, Val-d'Illiez  Lokaler Trockenfleischteller Local air-dried beef platter	27
Ardoise valaisanne avec viandes et fromages de la Vallée d'Illiez  Walliser Teller : Alpenkäse, lokales Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst Valaisanne platter : alpine cheese, local air-dried beef, cured ham and dried sausage	23
Tartare de bœuf standard ou italien pignons de pins, pesto, tomates cherry, parmesan (180gr) Standard- oder italienisches Rind Tatar Standard or Italian beef tartar	32
Tartare de cabillaud avec mangue, avocat et coriandre Kabeljau-Tartar mit Mango, Avocado Cod tartar with mango and avocado	28
Roastbeef froid ou chaud Roastbeef, kalt oder Warm Roastbeef, cold or warm Froid → sauce tartare et frites Kalt mit Tartare Sauce und pommes Cold with Tartare Sauce and Fries Chaud → Jus réduit, tomate provençale et frites Warm mit Sauce, Provençal Tomate und Pommes Warm, with Sauce, Provençal Tomato and Fries	29
Fondue au fromage de nos alpages  Pour 2 personnes minimum , prix par personne Alpkäse-Fondue aus unsere Almwiesen Fondue with Cheese from our pastures	26

Desserts

Boules de glaces  ou sorbet, 1 2 3 Eisbecher nach Vorschlag Ice cream or sorbet scoops	4 6 7
Coupes de glaces selon propositions Eis-Coupe nach Vorschlag Ice cream cups according to proposal	12
Desserts du jour – à demander Tagesdesserts - auf Nachfrage Desserts of the day - on request	12



Avec gluten
With Gluten



Avec lactose
With Lactose



Végétarien
Vegetarian



Végétalien
Vegan

Lorsque le gluten peut être facilement retiré (ex : pain de fondue) il n'est pas précisé. Veuillez l'annoncer.

Exemple de Menu du soir

Crème de persil aux champignons

Petersiliencreme mit Pilzen
Cream of parsley and mushroom soup

Cuisse de volaille jaune rôtie au paprika
Riz au curcuma et noix cajou, Tempura de légumes

Gefratene gelbe Geflügelkeule mit Paprika
Reis mit Kurkuma und Cashewnüssen, Tempura aus Gemüse
Roast yellow chicken leg with paprika
Rice with turmeric and cashew nuts, Tempura of vegetables

Soufflé glacé à la verveine, framboise et melon

Gefrorenes Soufflé mit Eisenkraut, Himbeere und Melone
Iced soufflé with verbena, raspberry and melon



Pressé de légumes d'été

Gelée de tomate à l'estragon et citron confit

Pressen von Sommergemüse,
Tomatengelee mit Estragon und kandierter Zitrone
Pressed summer vegetables,
Tomato jelly with tarragon and preserved lemon

Epaule d'agneau à basse température en médaillon
Pomme Macaire aux olives coquillos, fine ratatouille

Lammschulter bei Niedrigtemperatur im Medaillon
Macaire Erdäpfel mit Muscheloliven und feinem Ratatouille
Low-temperature lamb shoulder medallion
Macaroon potatoes with coquillo olives and fine ratatouille

Pavlova aux fruits rouges

Crème double, coulis de framboise aux poivrons rouges

Pavlova mit roten Früchten, Crème double, Himbeercoulis mit roten Paprikaschoten
Red fruit pavlova, Double cream, raspberry coulis with red peppers



Mozzarella panée, tartare de tomates

Crème de laitue au piment d'Espelette

Panierter Mozzarella, Tomatentatar,
Salatcreme mit Piment d'Espelette
Breaded mozzarella, tomato tartar,
Cream of lettuce with Espelette pepper

Sandre grillé aux girolles, émulsion au thym

Tartine de polenta aux légumes

Gegrillter Zander mit Pfifferlingen Thymianemulsion, Polentaschnitte mit Gemüse
Grilled pike-perch with chanterelle mushrooms and thyme emulsion
Tartine of polenta with vegetables

Panna cotta, abricot rôti à la lavande, Glace au lait d'amande

Panna cotta, gebratene Aprikose mit Lavendel, Eis aus Mandelmilch
Panna cotta, roasted apricot with lavender, almond milk ice cream

Fromage de chèvre frais mariné au carvi
Variation de betteraves cuites et crues

Ziegenfrischkäse mariniert mit Karfiol,
Variation von gekochten und rohen Rüben
Fresh goat's cheese marinated in caraway,
Variation of cooked and raw beetroot

Joue de bœuf confite au vin rouge, côte de bette
Duxelles de champignons de saison, pomme boulangère à notre façon

In Rotwein konfierte Rinderbäckchen, Krautstielkotelett,
Duxelles von Pilzen der Saison, Bäkersäpfel nach unserer Art
Beef cheek confit in red wine, chard chop
Seasonal mushroom duxelles, baked potatoes our way

Crème brûlée pistache, tuile au cacao, sorbet cassis

Crème Brûlée Pistazie, Kakao-Tuille, Cassis-Sorbet
Pistachio crème brûlée, cocoa tuile, blackcurrant sorbet



Gaspacho concombre-poire, espuma au bleu du Valais
Crouton Pumpernickel

Gurken-Birnen-Gaspacho, Espuma mit Walliser Blauschimmelkäse
Crouton Pumpernickel
Cucumber-pear gazpacho with Valais blue cheese espuma
Pumpernickel crouton

Cabillaud en crumble de parmesan et thym
Emulsion de tomates séchées, petit pois primeur et mini poireaux

Kabeljau in Parmesan-Thymian-Streuseln,
Emulsion aus getrockneten Tomaten, frühen Erbsen und Mini-Lauch
Cod in a parmesan and thyme crumble
Dried tomato emulsion, early peas and baby leeks

Salade de fraises au basilic, granité de litchi

Erdbeersalat mit Basilikum, Litschi-Granita
Strawberry salad with basil and lychee granita



Tarte fine de tomates anciennes, confit d'oignon au thym

Feine Tarte aus alten Tomaten, Zwiebelconfit mit Thymian
Fine tart of traditional tomatoes, onion confit with thyme

Poitrine de porc croustillante
Jus gras au échalotes et risotto cacio et pepe

Knusprig gebratener Schweinebauch,
Fettsaft mit Schalotten und Risotto cacio et pepe
Crispy pork belly,
Juice with shallots and cacio and pepe risotto

Glace Pina colada

Pina Colada-Eiscreme
Pina colada ice cream

Le Menu complet : 55 CHF
Le Menu deux plats : 48 CHF



Menu Gourmet

Menu raffiné 4 plats au gré des envies du Chef

Laissez-vous surprendre... ou posez vos questions.

Raffiniertes 4-Gänge-Menü nach Lust und Laune des Küchenchefs.








Lassen Sie sich überraschen... oder fragen Sie nach.

Refined 4-course menu at the whim of the Chef. Let him surprise you... or ask to know.


Le Menu complet : 69 CHF

à la Carte




Apéritifs ou entrées

- Ardoise valaisanne avec viandes et fromages de la vallée d'Illiez   23
Walliser Teller : Alpenkäse, lokales Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst
Valaisanne platter : alpine cheese, local air-dried beef, cured ham and dried sausage
- Ardoise de viande séchée de la Boucherie Gex-Collet, Val-d'Illiez   27
Lokaler Trockenfleischteller
Local air-dried beef platter
- Ardoise de fromages de la vallée d'Illiez   16
Alpkäse Teller von der Vallée d'Illiez
Platter of alpine cheese from the valley of Illiez
- Salade verte ou salade mêlée 12 | 14
Grüner Salat oder gemischter Salat
Green salad or mixed salad
- Salade Estivale (Salade mêlée, melon, fromage de chèvre mariné jambon cru) 27
Sommersalat (Gemischter Salat, Melone, mariniertes Ziegenkäse, Rohschinken)
Summer salad (mixed salad, melon, marinated goat's cheese, cured ham)
- Tarte fine de tomates anciennes, confit d'oignon au thym  16
Feine Tarte aus alten Tomaten, Zwiebelconfit mit Thymian
Fine tart of traditional tomatoes, onion confit with thyme

Plat




- Arancini aux épinards, émulsion de tomates séchées  32
Arancini mit Spinat, Emulsion aus getrockneten Tomaten
Arancini with spinach and sun-dried tomato emulsion
- Nos viandes à la fleur de sel accompagnées de légumes du jour et frites
- Filet de bœuf (220g) 48
Entrecôte (300g) 39
Unser Fleisch mit Fleur de Sel, begleitet von Tagesgemüse und Pommes frites
Our meat à la fleur de sel with vegetables of the day and fries
- Sauce Marchand de Vin 5

Desserts

- Boules de glaces  ou sorbet, 1 | 2 | 3 4 | 6 | 7
Eisbecher nach Vorschlag
Ice cream or sorbet scoops
- Coupes de glaces selon propositions 12
Eis-Coupe nach Vorschlag
Ice cream cups according to proposal
- Salade de fraises au basilic, granité de litchi  12
Erdbeersalat mit Basilikum, Litschi-Granita
Strawberry salad with basil and lychee granita
- Sélection de fromages affinés de nos alpages  16
Auswahl an Alpkäse aus unsere Almwiesen
Selection of alpine cheese from our pastures

Fondues

Pour 2 personnes minimum

- Fondue, juste au fromage de nos alpages  26
Alpkäse-Fondue aus unsere Almwiesen
Fondue with Cheese from our pastures
- Fondue agrémentée de bolets  29
Alpkäse-Fondue mit Steinpilzen
Fondue with boletes
- Fondue agrémentée de lardons et ciboulette  28
Alpkäse-Fondue mit Speck und Schnittlauch
Fondue with bacon and chives

Pour les moins grands

- Nuggets de poulet   Geflügel nuggets
Chicken nuggets
- Saucisse de veau  Weisswurst
Veal sausage
- Steak haché de bœuf   Rind steak
Beef steak

Avec légumes et frites, riz ou pâtes, accompagné d'un sirop et suivi de 2 boules de glace en dessert

Mit Gemüse und Pommes, Reis oder Nudeln, dazu Sirup, gefolgt von 2 Kugeln Eis als Nachtisch
With vegetables and French fries, rice or pasta, served with syrup and followed by 2 scoops of ice cream for dessert

16

 : Avec gluten
With Gluten

 : Avec lactose
With Lactose

 : Végétarien
Vegetarian

 : Végétalien
Vegan

Lorsque le gluten peut être facilement retiré (ex : pain de fondue) il n'est pas précisé. Veuillez l'annoncer.

Origine de la viande : Bœuf de Suisse, Agneau d'Irlande, Porc de Suisse, Veau de Suisse, canard de France et Bulgarie.