

## **Pour commencer...**

<b>Salade mêlée</b>	9.00
<b>Salade de Malakoffs</b>	18.00
<b>Foie gras de canard maison, pain maison et chutney</b>	24.00
<b>Rösti valaisan au fromage d'alpage</b>	16.00
<b>Tartare de bœuf, condiments et toasts</b>	20.00
<b>Tomates et burrata au basilic</b>	19.00
<b>Filet de truite frais aux agrumes</b>	22.00
<b>Assiette valaisanne, viande et fromages</b>	29.00

## **Pour continuer...**

<b>Filet de canette fumé, purée de petits pois et jus corsé</b>	38.00
<b>Entrecôte grillée, sauce chimichurri</b>	46.00
<b>Tartare de bœuf, frites toast et condiments</b>	39.00
<b>Burger du chef, fromage d'alpage, oignons confits</b>	33.00
<b>Burger au chèvre, sauce moutarde miel</b>	33.00
<b>Risotto aux légumes de saison</b>	32.00
<b>Filets de perches meunière, frites et sauce tartare</b>	42.00

## Respect des traditions...

<b>Fondue moitié-moitié</b>	29.00
<b>Fondue à l'ail des ours</b>	31.00
<b>Croûte au fromage, charcuterie et œuf</b>	24.00

Nos fondues sont accompagnées de petits pains, cornichons et oignons.

Elles vous sont proposées pour un minimum de 2 personnes.

## Pour finir en gourmandise...

<b>Tarte aux fruits maison</b>	11.00
<b>Cheesecake</b>	13.00
<b>Café Gourmand</b>	14.00
<b>Coupes Glacées</b>	14.00
Danemark	
Valaisanne	
Colonel	

## Pour les enfants...

<b>Pâtes tomates ou beurre</b>	10.00
<b>Burger du petit montagnard</b>	16.00
<b>Lasagne de bœuf maison</b>	15.00

Faites-nous part de vos intolérances ou vos allergies et nous adapterons les plats à vos demandes.