

M E N U

LES ENTRÉES

Entrée / Plat

Salade verte	6.-
Salade mêlée	8.-
Fricassée de cuisses de grenouilles en persillade <i>Non désossées et une petite cuite à l'Abricotine</i>	19.- / 36.-
Saumon Gravlax <i>Gel betterave rouge, crème acidulée aux herbes fraîches, blinis maison</i>	24.-
Escargots en coquilles <i>Des herbes, du beurre, du beurre... et du Génépi</i>	14.- / 26.-
<i>6 pièces / 12 pièces</i>	
Oeuf meurette poché, sauce vin rouge <i>Un peu de cochon et du pain pour saucer</i>	14.- / 24.-

LES PLATS

Filet mignon de porc sauce moutarde de Meaux <i>Avec des allumettes, comme Berto</i>	35.-
Rack d'agneau, sauce aux herbes, pommes grenailles <i>Il est où le magneau ? Ils ont mangé le magneau !</i>	42.-
Cordon bleu de veau maison, viande séchée et raclette du Valais, frites et mayonnaise maison <i>Et oui, de veau, même si le poulet c'est trop bon</i>	32.-
Risotto du moment (végétarien) <i>Avec des légumes, le chef n'aime pas le tofu...</i>	25.-

LES TARTARES

110gr / 200gr

Tartare de veau à la corse <i>Fait par un Breton...</i>	16.- / 36.-
Tartare de saumon <i>Saumon Norvégien frais et fumé Mangue, fruit de la passion, guacamole des Fjord, ou pas...</i>	14.- / 34.-
Tartare végétal <i>Coupé au couteau comme les autres...</i>	12.- / 28.-

LE COIN DU BOUCHER

100g

Côte de boeuf <i>Pas que Suisse, Valaisanne !</i>	30 jours	17.-
Côte de veau <i>Tout pareil</i>	21 jours	19.-
Servie avec "caponata" de saison, légumes poêlés, accompagnement et sauce à choix		
Accompagnements : Frites maison / Risotto / Pommes grenailles		
Sauces : Moutarde de Meaux / Poivre / Aux herbes		

LES SALADES D'ÉTÉ

Salade Caprese <i>Carpaccio de tomates, mozzarella de bufflonne, huile basilic, tuile de parmesan</i>	25.-
Salade Valaisanne <i>Vinaigrette abricot, oeuf poché, viande séchée, fromage à raclette, croûtons de seigle</i>	28.-
Salade Grecque <i>Feta, tomates, oignons rouges, olives, poivrons, concombres</i>	26.-
Salade du Sud Ouest <i>Magret de canard séché, gésier, grenailles rôties, oignons rouges, tomates, raisins secs</i>	28.-

POUR LES PETITS BONS VIVANTS

Mini Burger avec frites	14.-
Nuggets maison avec frites et salade	13.-
Pâtes à la tomate	10.-

LES DESSERTS

Glaces et sorbets Gustave  <i>Tu peux prendre 1 boule, 2 boules, 3 boules... mais pas 15 ! Ah bah si tu peux en fait.</i>	4,50/boule
Vanille / Chocolat / Café / Pêche de vigne / Abricot	
Brownie choco-noisettes <i>Suisse le choc ! La crème est Anglaise</i>	10.-
Tarte aux fruits de saison <i>Pâte brisée ou feuilletée, ça dépend...</i>	8.-
Café gourmand <i>Un peu de tout et un café</i>	12.-

*Pour toute allergie ou intolérance, merci de vous adresser au personnel.

LES BOISSONS

MINÉRALES

Coca Cola / Coca Zero	4,50.-
Thé froid pêche/citron	4,50.-
Sinalco	4,50.-
Fizzy citron	5.-
Fizzy pamplemousse	5.-
Rivella Bleu/Rouge	4,50.-
Eau gazeuse 33cl / 1L	4.- / 7.-
GENTS tonic water	4,50.-
IRIS nectar abricot/poire	5.-
IRIS jus de pomme	4,50.-
San bitter	4,50.-
Crodino	4,60.-

BIÈRES

Lynx blonde pression	4,60.-
Lynx blanche pression	5.-
Lynx IPA bouteille	6.-
Lynx ambrée bouteille	6.-

APÉRITIFS

Prosecco / Moscato	5,50.-
Martini Blanc / Rouge	5,50.-
Campari	5,50.-
Ricard / Pacific	4,10.-
Suze / Menthe	6.-
Cynar	4,50.-

COCKTAILS/LONG DRINKS

Spritz	9,50.-
Hugo	8.-
Negroni	9,50.-
Mojito	10.-
Gin Monkey 47	14.-
Espresso Martini	14.-

DIGESTIFS

2cl 4cl

Eau de vie abricot - Farquet	7.-
Eau de vie abricot confinée en barrique - Abricool	9.-
Abricotine - Morand	7.-
Eau de vie poire - Farquet	7.-
Williamine - Morand	7.-
Eau de vie d'aspérule - Abricool	9.-
Eau de vie mirabelle - Abricool	9.-
Lie-coeurs d'abricots - Dupont	8.-
Liqueur ST-Bernard verte/Jaune	7.-
Prune Trois Roi	7.-
Grappa Di Moscato	8.-
Génépi - Morand	7.-

Baileys 5cl	7.-
Whisky Lagavulin 16ans	9.- 18.-
Rhum Optimus	8.- 16.-
Rhum Eminente	8.- 16.-
Amaretto Adriatico roasted	7.-
Limoncello	7.-
Amaro Jefferson	7.-
Calvados Morin	7.-
Cognac Hennessy	8.- 16.-