

MENU

Chères bonnes vivantes, chers bons vivants

Vous êtes sur le point de lire un menu "transitoire" pour une période de deux semaines entre la carte estivale et la carte de chasse. Nous nous efforçons de vous proposer des produits frais et du fait maison, il est donc possible que certains des mets ci-dessous manquent à l'appel lors de votre passage.

Nous vous remercions de votre compréhension.

LES ENTRÉES

Entrée / Plat

Salade verte	8.-
Salade mêlée	10.-
Fricassée de cuisses de grenouilles en persillade <i>Non désossées et une petite cuite à l'Abricotine</i>	22.- / 36.-
Escargots en coquilles <i>Des herbes, du beurre, du beurre... et du Génépi</i> <i>6 pièces / 12 pièces</i>	14.- / 26.-
Poireaux vinaigrette	18.-

LES PLATS

Filet mignon de porc sauce moutarde de Meaux <i>Avec des allumettes, comme Berto</i>	36.-
Rack d'agneau, sauce au poivre, pommes grenailles <i>Il est où le magneau ? Ils ont mangé le magneau !</i>	42.-
Cordon bleu de dinde maison, viande séchée de cerf et raclette du Valais, frites et mayonnaise maison <i>Avez-vous déjà vu..? Une dinde sur le dos d'un cerf dans la forêt ?</i>	34.-
Filet de boeuf (200g), sauce morilles, frites maison <i>Bleu, saignant ou à point ?</i>	58.-
Gnocchi aux morilles <i>Gnocchi de pomme de terre, morilles séchées, assiette en céramique</i>	35.-

LE COIN DU BOUCHER

100g

Côte de boeuf 30 jours 17.-
Pas que Suisse, Valaisanne !

Coupée derrière l'os, poids minimum entre 900g et 1200g

Côte de veau 21 jours 19.-
Tout pareil

Coupée derrière l'os, poids minimum entre 500g et 700g

Servi avec frites maison et légumes poêlés, sauce à choix

Sauces : Moutarde de Meaux / Poivre / Morilles

POUR LES PETITS BONS VIVANTS

(JUSQU'À 12 ANS)

Mini Burger avec frites	17.-
Nuggets maison avec frites et salade	15.-

LES DESSERTS

Meringue au vin cuit et crème double de gruyère, coulis de fruits rouges <i>On se dit toujours que ça va faire trop, mais en fait ça passe toujours.</i>	14.-
Panna cotta abricot <i>"Cotta" pour de vrai !</i>	10.-
Crumble pomme cannelle <i>Sortez vos citrouilles, l'automne est en route</i>	10.-
Café gourmand <i>Un peu de tout et un café</i>	14.-

*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 du moment	8.- 16.-
Amaretto Adriatico roasted	7.-
Limoncello	7.-
Amaro Jefferson	7.-
Calvados Morin	7.-
Cognac Henessy	8.- 16.-