



## ENTRÉES • STARTERS

### **SALADE VERTE • 7**

Salade verte servie avec sa sauce maison

*Green salad served with homemade sauce*

### **SALADE MÊLÉE • 10**

Salade mêlée avec légumes de saison et sauce maison

*Mixed salad with seasonal vegetables and homemade sauce*

### **POTAGE DU MOMENT • 12**

Soupe de saison faite maison

*Homemade seasonal soup*

## PLATS • MAIN COURSES

### **SALADE CAPRESE • 19**

Tranches de tomates avec mozzarella di bufala

*Sliced tomatoes with mozzarella di bufala*

### **SALADE DE CHÈVRE CHAUD • 24**

Fromage de chèvre gratiné sur toast, salade, tomates, noix et miel

*Gratinated goat cheese, salad, tomatoes, walnuts and honey*

### **SALADE CAESAR • 30**


Poulet, bacon, salade, parmesan, tomate et sauce Caesar maison

*Chicken, bacon, salad, parmesan, tomato and homemade caesar sauce*

### **TARTARE DE BŒUF • 39**

Tartare de bœuf coupé au couteau servi avec pain grillé et beurre

*Minute hand-cut beef tartar served with toast and butter (raw meat)*



## LES CLUB SANDWICHS

### **ORIGINAL 1900 • 19**

Club sandwich au poulet, bacon, salade, tomates, œufs et mayonnaise maison

*Club sandwich with chicken, bacon, salad, tomatoes, eggs and homemade mayonnaise*

### **VEGGIE LOVER'S • 15**

Club sandwich aux épinards, tomates séchées et mozzarella di bufala

*Club sandwich with spinach, dried tomatoes and mozzarella di bufala*

### **CROQUE-MONSIEUR • 10**

Servi chaud avec jambon cuit et vieux Gruyère

*Served hot with cooked ham, aged Gruyère cheese*

- **Servi avec chips maison ou salade**
- *Served with homemade crisps or salad*

## PLANCHES APÉRO

### **ASSIETTE VALAISANNE • 27**

Assiette de charcuterie du terroir avec fromage servie avec pain de seigle et beurre

*Different types of local Valaisan meats and cheese served with rye bread and butter*

## TAPAS

### **MINI-HAMBURGERS • 20**

3 Mini hamburgers de bœuf faits maison avec fromage et oignons confits (60 gr de bœuf per burger)

*3 Homemade mini beef burgers with cheeses and caramelized onions (60 g of beef per burger)*

### **BBQ RIBS • 14**

Travers de porc glacés à la sauce barbecue

*Glazed pork ribs in barbecue sauce*

### **BURRATA AUX TOMATES • 9**

Burrata avec mélange de tomates cerises et d'huile de basilic

*Burrata with a mix of cherry tomatoes and basil oil*

# TAPAS

## FILETS DE PERCHES DU LÖTSCHBERG • 19

3 filets de perches, panure d'olives, accompagné de sa crème de petit pois, crudité de fenouil et mayonnaise à l'orange

*3 perch fillets, olive breadcrumbs, served with green peas cream and fennel*

## PLANCHE MIX DE TAPAS • 27 p.p (réservation recommandée)

**(seulement pour 2 pers.)**

Mélange de différents types de tapas  
(pour plus d'informations, demandez à notre équipe de service)

*Mix of different types of tapas  
(for more information ask our service team)*

# CRÊPES

**Sucre & citron / Lemon & sugar • 9**

**Confiture d'abricot / Apricot jam • 9**

**Sirop d'érable / Maple sirop • 9**

**Nutella / Nutella • 10**

**Chocolat maison by DAVID CHOCOLATIER • 11**

+ Supplément chantilly • 1.50

# DESSERTS

## YAOURT AU SIPHON • 12

Mousse de yaourt maison servie avec amandes toastées et confiture de fruits rouges

*Homemade yoghurt mousse served with roasted almonds and red fruits jam*

## MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON • 16

(préparation 14 min)

Moelleux au chocolat Gianduja et biscuit amaretti, servi avec boule de glace vanille

*Gianduja chocolate lava cake with amaretti biscuit served with a scoop of vanilla ice cream*

## BOULES DE GLACES MOVENPICK • 4.50 (la boule)

- Vanille
- Abricot
- Swiss chocolate
- Fraise & Framboise
- Espresso croquant

+ Supplément chantilly • 1.50