

Disponible tous les jours de 12h00 à 22h00
Available every day from 12pm to 10pm

LE FROID

Salade César de poulet grillé aux épices tandoori <i>Caesar salad with grilled chicken and tandoori spices</i>	38.-
Superfood Salade Quinoa, sucrine, épinard, avocat, edamame, graines de tournesol <i>Quinoa, iceberg lettuce, spinach, avocado, sunflower seeds, edamame, and cranberries</i>	32.-
Aux gambas sauvages snackées, sauce yaourt à la menthe <i>With wild prawns "à la plancha" with yogurt and mint dressing</i>	48.-
Aux médaillons de thon rouge marinés au yuzu et gingembre <i>With red tuna medallions marinated with yuzu and ginger</i>	48.-
Tomates cerises multi-couleur, pastèque, burrata, sésame, huile de basilic <i>Colored cherry tomatoes, watermelon, burrata, sesame seeds, basilic oil</i>	32.-
Nouilles soba au matcha bouillon froid, tofu fumé et champignons enoki, edamame, algue wakame <i>Matcha soba noodles with cold broth, smoked tofu and enoki mushrooms, Edamame, wakame</i>	42.-
Salmonero de cœur de bœuf comme à Seville <i>Salmonero with beefsteak tomato like in Sevilla</i>	24.-

L'ART DU SNACK

Babaganoush de courgette, grenade, pita <i>Zucchini babaganoush, pomegranate, pita</i>	18.-
Ardoise de charcuterie du Valais <i>Valais cold cuts selection</i>	32.-
Charcuterie du Valais et fromage du pays d'en haut <i>Valais cold cuts selection and Pays d'en Haut cheese</i>	32.-
Gambas panées au panko, salade de papaye verte et mangue <i>Breaded King prawns with panko, green papaya and mango salad</i>	32.-
Dumplings aux crevettes ou légumes, sauce aigre douce <i>Prawns or vegetables dumplings, sweet and sour sauce</i>	36.-
Rouleaux de printemps aux légumes, basilic Thai <i>Vegetables spring rolls, Thai basil</i>	26.-

Disponible tous les jours de 12h00 à 22h00
Available every day from 12pm to 10pm

LE MEILLEUR DE LA SUISSE

Club Traditionnel Poulet fermier des montagnes, bacon <i>Grass feed chicken and bacon</i>	39.-
Tartare de saumon Swiss lachs, concombre, aneth <i>Tartar of Swiss Lachs salmon, cucumber, dill</i>	35.-
Croque-Monsieur, jambon à l'os et vieux Gruyère, truffe d'été <i>Croque monsieur with boiled Swiss ham and aged Gruyère cheese, summer truffle</i>	38.-
Mini burger de bœuf, sauce barbecue <i>Mini beef burger, barbecue sauce</i>	48.-
Tartare de bœuf coupé au couteau et salade <i>Minute hand-cut beef tartar and salad</i>	36.-
Frites vaudoises <i>Traditional French fries from the Vaud region</i>	7.-

DO MUNDO

Club sandwich au pain complet, aubergine et mozzarella di bufala <i>Whole-wheat bread club sandwich, eggplant and mozzarella di bufala</i>	35.-
Poulpe à la plancha, houmous au sésame noir <i>Octopus a la plancha, hummus and black sesame</i>	47.-
Chawarma d'agneau du pays, salade fatouche <i>Swiss Lamb chawarma, fatoush salad</i>	45.-
Roulés de poulet style musakhan, sauce yaourt <i>Musakhan chicken rolls, yogurt sauce</i>	39.-

*Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et de France.
Our meat and poultry are exclusively sourced from Switzerland and France.*

LES DOUCEURS

Paris-Brest aux noisettes du Piémont et vanille de Madagascar <i>Paris-Brest with hazelnut and vanilla from Madagascar</i>	21.-
Salade de fruit du moment <i>Seasonal fruit salad</i>	19.-
Tiramisù framboise <i>Raspberry tiramisu</i>	22.-
Dessert du moment <i>Seasonal dessert</i>	18.-
Pêche melba <i>Melba peach</i>	22.-
Glaces / ice-creams (1 boule / 1 scoop) Vanille, café, chocolat, pistache / <i>vanilla, coffee, chocolate, pistachio</i> Sorbets/ <i>sorbets</i> Citron, passion, coco, fraise / <i>lemon, passion fruit, coconut, strawberry</i>	7.-