

## NOS ENTREES

**LA TERRINE ...** 9 chf  
Terrine de campagne à la Petite Arvine (Gérald Besse)  
*Country terrine with Petite Arvine wine*

**LE VELOUTE ...** 12 chf  
Velouté de petits pois à la menthe et émulsion au lard du val d'illiez  
*Peas and mint soup with bacon emulsion*

**LA PETITE SALADE « DETOX » ...** 14 chf  
Mesclun de salade, vinaigrette passion, agrumes, granny smith, feta, crudités, noix et croûtons  
*Salad, passion fruit dressing, feta, citrus, granny smith, rawness, nuts and croutons*

**LE PETIT BUDDHA BOWL « 3.0 »...** 15 chf  
Boulgour, avocat, lentilles, chou chinois, courges rôties au miel du val d'illiez, crème ail et fines herbes, velouté de petit pois et tartare de chou fleur  
*Bulgur, avocado, lentils, Chinese cabbage, roasted squash, peas velouté, cauliflower tartar, garlic and herbs cream*

**CEVICHE** 19 chf  
Ceviche de bar oseille-vanille-citron caviar  
*Raw seabass « céviché » vanilla-sorrel*

**LA PETITE VALAISANNE ...** 18 chf  
Charcuterie et fromage du val d'illiez  
*Mix cold meat and cheese from val d'illiez*

## ENVIE DE FROMAGE ...

**LA TARTINE FROMAGERE ...** 24 chf  
Pain, pomme de terre, tomme fondue de val d'illiez, jambon cru, crème ciboulette et mesclun  
*Bread, potatoes, cheese raclette from val d'illiez, ham, herbs and garlic cream, mixed salad*

**LA TARTINE VÉGÉTARIENNE ...** 22 chf  
Pain, Pomme de terre, Tomme fondue de val d'illiez, avocat, courge rôtie au miel du val d'illiez, crème aux herbes et mesclun de salade  
*Bread, Potatoes, val d'illiez Fondue Tomme, Avocado, val d'illiez honey roasted squash, herb cream and salad mesclun*

## ...VIANDES, POISSONS, VEGETARIENS...

### LA SALADE « DETOX » ... 22 chf

Mesclun de salade, vinaigrette passion, agrumes, granny smith, feta, crudités, noix et croûtons  
*Salad, passion fruit dressing, feta, citrus, granny smith, rawness, nuts and croutons*

### LE BUDDHA BOWL « 3.0 »... 24 chf

Boullgour, avocat, lentilles, chou chinois, courges rôties au miel du val d'illiez, crème ail et fines herbes, velouté de petit pois et tartare de chou fleur

*Bulgur, avocado, lentils, Chinese cabbage, roasted squash, peas velouté, cauliflower tartar, garlic and herbs cream*

### LE BURGER ... 24 chf

Pain, Steak hâché de boeuf, tomme de val d'illiez, lard grillé, sauce At'home, pommes country maison et salade mêlée

*Bread, Beef steak, val d'illiez Tomme, bacon, At'home sauce, homemade potatoes and salad*

### LE BURGER VÉGÉ ... 24 chf

Pain, Steak de boullgour au fromage, avocats, courges rôtie au miel, sauce At'home, pommes country maison et salade mêlée

*Bread, bulgur and cheese steak, avocado, roasted squash, At'home sauce, homemade potatoes and mixed salad*

### LE THON « TATAKI »... 33 chf

Tatakí de thon aux saveurs asiatique, salade mêlée et pomme country maison

*Tuna « tatakí » asian flavour, mixed salad and homemade potatoes*

### LE BOEUF...

- le Carpaccio, citron vert-agrumes, pesto aux noix, salade mêlée et pommes country maison 26chf  
*The beef carpaccio, lemon lime-citrus, pesto in wallnuts, salad, and homemade potatoes*

- l'Entrecôte grillée, beurre maison, légumes du jour et pommes country maison 33 chf  
*Grilled rib steak, homemade butter, day vegetables and homemade potatoes*

- le Filet de boeuf, sauce « Chimichurri », légumes du jour et pommes country maison 44 chf  
*Beef tenderloin, « Chimichurri » sauce, day vegetables and homemade potatoes*

### LE SANDRE ... 35 chf

Filet de sandre rôti, crème bergamotte, légumes du jour, purée topinambour-chou fleur

*Roasted pikeperch fillet, bergamot cream, vegetables of the day, Jerusalem artichoke-cauliflower puree*

## COIN ENFANT ....

(sirop et glace inclus )

### **LE POULET ... 15 chf**

Poulet pané, pommes country maison

*Chicken nuggets, homemade potatoes*

### **LE BURGER 17 chf**

Pain, Steack hâché, tomme de val d'illiez, sauce At'home, et pommes country maison

*Bread, Beef steack, val d'illiez Tomme, At'home sauce and homemade potatoes*

### **LE SANDRE ... 19 chf**

Filet de sandre rôti, crème bergamotte, légumes du jour, purée topinambour-chou fleur

*Roasted pikeperch fillet, bergamot cream, vegetables of the day, Jerusalem artichoke-cauliflower puree*

## DESSERT MAISON ET FROMAGE...

Pour accompagner votre dessert... Fendant surmaturé...Vieille Prune...Génépi de la vallée...coupe de Champagne

### **LE FROMAGE... 12 chf**

Assortiment de fromage du val d'illiez et confiture maison

*Mix of val d'illiez cheese and homemade jam*

### **LA POMME... 9 chf**

Fondant aux pommes, caramel au beurre salé, et glace vanille

*Apple cake, caramel with butter salt, and vanella ice cream*

### **LA MERINGUE EXOTIQUE ... 12 chf**

Meringue, émulsion mangue, chantilly coco et tartare de mangue

*Meringue, mango emulsion, coconut whipped cream and mango tartare*

### **LE MILLE-FEUILLE CHOCOLAT... 11 chf**

Mille-feuille chocolat-poires et gingembre

*Mille-feuille chocolate-pears and ginger*

### **LE VALAISAN ... 12 chf**

Glace abricot et liqueur d'abricot

*Abricot sorbet and abricot liquor*

#### Provenances :

Fromage et charcuterie : vallée d'illiez

Miel : val d'illiez

Bœuf : Suisse

Poisson : selon arrivage