

## Menu « du Marché »

Gaspacho « Andalous »

\* \* \* \*

Cassolette de Chanterelles fraîches en persillade

\* \* \* \*

Côtelettes d'agneau  
à la « provençale »  
Variation de légumes  
Pommes « Croquettes »

\* \* \* \*

Coupe de fraises « façon Romanoff »  
(fraises de Fully)

\* \* \* \*

Menu complet : 68frs  
Menu sans une entrée : 60frs  
Plat principal et son dessert : 50frs



## Menu « Estival »

Tartare de dorade « façon Ceviche »

\* \* \* \*

Œuf poché  
à la crème de parmesan et foin de poireaux

\* \* \* \*

Mignons de porc en robe de lard  
aux Chanterelles fraîches  
Variation de légumes  
Pommes « Croquettes »

\* \* \* \*

Tartare de fraises en Cage doré  
et son sorbet citron Basilic

\* \* \* \*

Menu complet : 86frs  
Menu avec une entrée en moins :  
73frs

**Ce menu est servi dès 2 personnes**



## Nos entrées froides

Cocktail de gambas  
Ananas mariné  
**18frs**

Saladine de crottin de Chavignol gratiné  
aux noix, miel agrumes et pommes  
**20frs en entrée**  
**35frs le plat**

Salade gourmande  
Composée de foie gras, de saumon fumé,  
gambas, sot l'y laisse, magret de canard  
fumé  
**24frs en entrée**  
**38frs en plat**

Carpaccio de Bœuf au Pesto  
**22frs en entrée**  
**36frs en plat**

## Nos entrées chaudes

Œuf poché  
à la crème de parmesan et foie de  
poireaux  
**21frs**

Cassolette de chanterelles fraîches en  
persillade  
**22frs**

Duo de St Jacques et gambas  
Sauce à la bisque de gambas  
**24frs**

## Nos poissons

Filets de dorade grillées  
« Sauce vierge »  
**40frs**

Pavé de saumon sauce citron et Basilic  
**39frs**

**Notre célèbre**  
« Assiette du pêcheur »  
Saumon, Gambas, St Jacques, Dorade et  
Thon  
**41frs**

## Nos tartares de l'été

Tartare de dorade  
« Façon Ceviche »  
**38frs**

Tartare de thon  
à l'orange et chorizo  
**38frs**

Tartare de saumon aux fines herbes  
**38frs**

Trilogie de tartare de poissons  
**40frs**

Tartare de Bœuf « le Classic »  
**38frs**

Tartare de bœuf « Provençale »  
Mariné au Pesto et ses légumes grillés et  
marinés  
**38frs**

Tartare « made in Fully »  
assaisonné à la Petite Arvine  
**38frs**

½ Tartare de poissons ou de viande  
**25frs**

## Nos suggestions de viandes

Pavé de Bœuf aux morilles  
**45frs**

Filets mignons de porc en robe de lard  
aux chanterelles fraîches  
**42frs**

Côtelettes d'agneau  
à la provençale  
**37frs**

En garniture de nos plats, nous vous  
proposons  
à choix  
des pommes frites, du riz, des pâtes,  
Pommes « Croquettes »  
ou une galette de pommes terre

Notre équipe se tient à votre disposition  
pour toutes questions d'intolérances  
alimentaires et d'allergies.

## Quelques suggestions de notre chef

Salade verte  
**5frs**

Salade mêlée  
**6.50frs**

Assiette valaisanne  
**½ portion 14frs**  
**Le plat 24frs**

Assiette de viande séchée  
**½ portion 16frs**  
**Le plat 26frs**



Nugget's de poulet  
Pommes frites et ses légumes  
**12frs**

Petite pâte à la sauce tomate  
**10frs**

Tranche panée  
Pommes frites et ses légumes  
**12frs**

Steak de Bœuf « Café de Paris »  
Pommes frites et ses légumes  
**16frs**

## Quelques plats végétariens

Farandole de légumes sur assiette  
**18frs**

Cordon bleu de tofu  
**21frs**



## Nos pâtes

Tagliatelles ou Taglérini aux chanterelles  
fraîches  
**24frs**

Tagliatelles ou Taglérini aux morilles  
et ses gambas décortiquées  
**28frs**





## Douceurs

Farandole de desserts  
**14frs**

Chaud froid aux baies des bois  
**12frs**

Tartare de fraises en Cage doré  
et sa glace citron Basilic  
**12frs**

Profiteroles « maison » au chocolat  
**11frs**

Mousse au chocolat et son coulis de  
framboises  
**10frs**

Coupe de fraises « nature »  
**8frs**

Coupe de fraises « chantilly »  
**9.50frs**

Déclinaison de fromages d'alpages sur ardoise  
et son pain de seigle  
**1/2 assiette 8frs**  
**Assiette 14frs**



## Nos coupes de glaces

Sorbet Abricotine « Morand »  
**14frs**

Sorbet Williamine « Morand »  
**14frs**

Coupe « Café glacé »  
Glace mocca, café, et crème chantilly  
**12frs**

Coupe « Danemark »  
Glace vanille, sauce de chocolat chaud,  
Crème chantilly  
**12frs**

Coupe « Jacques »  
Glace vanille, salade de fruits frais  
Crème chantilly  
**12frs.**

Coupe « façon Romanoff »  
Fraises valaisannes, glace vanille, crème  
**12frs**

Boule de glace ou sorbet selon votre choix  
Vanille,  
fraise, mocca, chocolat, pistache, caramel,  
citron, abricot, poire, cassis,  
william, framboise, mangue

**3frs la boule de glace**

Supplément de crème chantilly  
**1,50frs**