

Entrées	Entrée	Plat
Salade verte de saison, vinaigrette du chef	7	11
Salade croquante au parmesan et huile de truffe	9	13
Œuf mollet, émincé de lard glacé au vinaigre de framboise et son mesclun	18	21
Triangolo al Cinghiale et sa brunoise de potimarron (pâtes fraîches farcies au sanglier)	20	27
Surprise au foie-gras poêlé, inspiration de notre chef	22	
La terrine de foie-gras maison et ses inspirations gourmandes	23	
Terrine et viande séchée de sanglier, toasts et chutney maison	24	
Soupes		
Crème de potiron parfumée à la citronnelle	13	18
Velouté de châtaignes relevé aux épices de saison et son toast au jambon	14	19
Poissons		
Filet de daurade, écrasé de pommes de terre et petits légumes		39
Poêlée de noix de St. Jacques, lit de poireaux, purée de potimarron, pommes mousseline		39
Filets de perches façon <i>fish & chips</i> , frites et sauce tartare « maison »		29
Viandes		
« The » Entrecôte, rassie par notre boucher, country cuts et légumes	200gr	47
- au choix : sauce moutarde (+CHF 3.00) - sauce morilles (+CHF 5.00)	300gr	54
Escalope de porc viennoise, frites et sauce tartare « maison »		34
Tartare de bœuf du pays coupé au couteau (frites et toasts)	200gr	35
Le BM burger		30
<i>(Viande de bœuf, salade, tomate, fromage d'alpage, oignons confits, roesti, sauce du chef)</i>		

La saison de chasse Plat

Civet de cerf et ses petites garnitures de chasse 39

Noisette de chevreuil poêlée minute et ses petites garnitures de chasse 42

Le Burger du Chasseur (*viande de cerf, sauce aux airelles, choux rouge, compoté d'oignons et roesti*) 36

Les spécialités d'ici et d'ailleurs Plat

Noodles bowl et ses crevettes en robe croustillant 29
(*Nouilles Soba dans un bouillon asiatique, petites légumes et crevettes panées*)

Risotto au safran couronné de jambon cru, émulsion de lard fumé 30

Les végés 100% 25

Wok de légumes aux senteurs d'Asie 25

Chili végétarien avec tofu poêlé et son riz parfumé 27

Desserts 13

Tarte tatin déstructurée 13

Moelleux au chocolat maison 13

Crème brûlée à la rose 13

Vermicelle maison revisitée 14

Café gourmand 12

Boule de glace 4
(*Vanille, fraise, chocolat, caramel fleur de sel, café arabica, pistache, sorbet citron de Sicile, sorbet abricot, sorbet framboise*)

Glaces arrosées (colonel, valaisanne, général, limoncello...) 13

Coupe Danemark, Coupe café glacé 13

Provenance de nos viandes et poissons : Bœuf (CH), Porc (CH), Daurade (TR), Perches (CH), Chevreuil (AU), Cerf (CH)

Allergènes : Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.