

## Carte des mets

### Entrées

	Entrée	Plat
Salade verte de saison, vinaigrette du chef	7	11
Salade croquante au parmesan et huile de truffe	9	13
Surprise au foie-gras poêlé, inspiration de notre chef	22	
Tempura d'aubergines, humus et miel Bio	15	
Tacos de crevettes et choux rouge, mayonnaise pimentée (2 pièces) (plat 4 pièces)	16	32

### Soupes

	Entrée	Plat
Crème de potiron parfumée à la citronnelle	13	18
Bisque de homard	15	20

### Poissons

		Plat
Filet de sandre snacké à la minute, risotto de fregola sarda & épinards, émulsion aux agrumes		39
Filets de perches façon <i>fish &amp; chips</i> , frites et sauce tartare « maison »		29
Pavé de saumon snacké mi-cuit, purée de panais, légumes d'automne		36

### Viandes

		Plat
« The » Entrecôte, rassie par notre boucher, frites et légumes	200gr	47
- au choix : sauce poivre de Sichuan ou « <i>mojo picon</i> » (+CHF 3.00) - sauce morilles (+CHF 5.00)		
	300gr	54
Tartare de bœuf du pays coupé au couteau (frites et toasts)	200gr	35
Le BM burger		30
(Viande de bœuf, salade, tomate, fromage d'alpage, oignons confits, roesti, sauce du chef)		
Le BM burger façon Rossini		40
(Viande de bœuf, foie gras, salade, tomate, fromage d'alpage, oignons confits, roesti, sauce du chef)		

## La saison de chasse

Civet de cerf et ses petites garnitures de chasse	Plat	40
Noisette de chevreuil poêlée minute et ses petites garnitures de chasse		43
Le burger du Chasseur <i>(viande haché de cerf, sauce aux aïelles, choux rouge, compoté d'oignons et fromage d'alpage)</i>		36

## Les spécialités d'ici et d'ailleurs

American burger au poulet « <i>crispy</i> » <i>(fromage d'alpage, bacon, sauce du chef, oignons confites et salade)</i>	Plat	33
Fish Burger, steak de saumon, sauce blanche acidulée, salade, tomate, oignons crus		35
Wok de légumes et ses crevettes en robe croustillant		29

## Les végés 100%

Wok de légumes aux senteurs d'Asie, trio de gyozas a plancha		28
Veggie burger <i>(deux steaks végétariens, tomate, oignons confits, sauce du chef et salade)</i>		30

## Desserts

Le pain doré de notre enfance, coulis de mangue, pâtissière à la pistache		13
Moelleux au chocolat maison		13
Crème brûlée à la raisinée		13
Café gourmand		12
Boule de glace <i>(Vanille, fraise, chocolat, caramel, café, pistache, sorbet citron, sorbet abricot, sorbet framboise)</i>		4
Glaces arrosées (colonel, valaisanne, général, limoncello...)		13
Coupe Danemark, Coupe café glacé		13

**Provenance de nos viandes et poissons :** Bœuf (CH), Porc (CH), poulet (FR/BR), Sandre (TR), Perches (RU), saumon (ATL), 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.