



Entrées

Tartare de saumon grenade, citron vert et yaourt grec	22 / 28
Tartare de bœuf à l'italienne I 120 / 200 gr olives, pignons de pin, tomates séchées et basilic	24 / 30
Salade César blanc de poulet tranché, salade iceberg, croûtons, jus de citron, huile d'olive, copeaux de parmesan, œufs durs, Worcestershire sauce	18 / 25
Salade crevettes marinées tomates cerises, mangue, sucrine, boule de ricotta citronnée	16 / 24
Burrata 🌿 avec caviar d'aubergine, crème de poivron sur sablé au parmesan	14
Malakoff de chez Pascal Passion 🌿 et salade iceberg (2 pièces)	14

Plats

Entrecôte de bœuf 150 / 220 gr roquette, copeaux de parmesan et potatoes maison	32 / 39
Thon aux pistaches pavé de thon rouge en croûte de pistache et réduction balsamique accompagnée de légumes de saison croquants	32
Linguine et homard pâtes artisanales Di Gragnano avec un demi-homard et sauce citron	35
Risotto rouge à la betterave 🌿 julienne de courgette jaune/verte et portion de fromage frais	24
Burger de la semaine	25

Les assiettes solo ou à partager

Charcuterie du moment	17 / 29
Fromages du moment	17 / 29
La mixte	32

Desserts

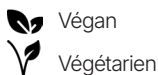
Tiramisu au Spéculoos	10
Café gourmand du moment	12
Mille-feuille aux fruits de saison et crème de pistaches	12
Mousse au chocolat et coco	10
Salade de fruits de saison	9
Les trompes l'œil de l'Artisan Glacier	15
Poire du Valais servie avec 4 cl de Willamine Morand	
Abricot du Valais servi avec 4 cl d' Abricotine Morand	
Citron servi avec 4 cl de Limoncello	
Les glaces de l'Artisan Glacier	6
Vanille Bourbon de Madagascar	
Chocolat mélange subtil de plusieurs sortes de cacao	
Noisettes du Piémont	
Café de Colombie 100% arabica	



Ce label certifie que les mets proposés sur notre carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine.

Critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs, Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Provenance de nos produits : Bœuf, veau, porc, poulet : Suisse
Thon : Pacifique, centre-ouest - Homard : Atlantique, nord-ouest
Charcuterie : Italie / Suisse



Tous nos prix sont en francs suisses TTC.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances à certains aliments, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos collaborateurs au moment de votre commande.

Loi sur les denrées alimentaires, indications obligatoires. Les 14 allergènes alimentaires les plus courants : **Arachide :** cacahuètes, huile d'arachide, mandelonas, protéines d'arachide... **Céleri :** céleri vert, céleri blanc, pied de céleri, feuille de céleri, céleri-rave (racine du céleri), graines de céleri... **Crustacés :** crevette, crevette rose, crabe, écrevisse, homard et langouste... **Fruits à coque :** amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia... **Gluten :** blé (sous toutes ses formes, y compris blé dur, semoule, épeautre, blé de Khorasan, petit épeautre), orge, seigle, avoine, malt, couscous... **Lactose :** lait de vache, brebis, chèvre (sous toutes ses formes), caséine (hydrolysate), caséinates, petit-lait (sous toutes ses formes), lactalbumine (phosphate), lactose, lactoferrine, lactoglobuline, protéines du lait. **Lupin :** farine de lupin, graines de lupin. **Mollusques :** palourde, coque, moule, pieuvre, huître, escargot, calmar, coquille Saint-Jacques... **Moutarde :** graines de moutarde, feuilles de moutarde, fleurs de moutarde, huile de moutarde, graines germées de moutarde, moutarde en poudre... **Œufs :** albumine/albumen, conalbumine, œuf (séché, en poudre, solide, jaune), globuline, lysozyme, ovalbumine, ovotransferrine, silico-albuminate, vitelline... **Poisson :** poisson et ses dérivés (sous toutes ses formes, par exemple farine, poudre, condiments... **Sésame :** benne (graines de benne, graines de benil), gingelly et huile de gingelly, graines diverses... **Soja :** sous toutes ses formes, par exemple albumine, fibre, farine, semoule de soja, lait de soja, noix, germes, huile), soja, graines de soja, protéines de soja (concentrées, isolées), protéines végétales texturées (TVP), edamame, tofu, lécithine de soja, okara... **Sulfites :** certaines boissons alcoolisées et non alcoolisées. **E220-228** (noms européens) : bisulfite ou métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, bisulfite ou métabisulfite, sulfites, agents de sulfitage, acide sulfureux, dioxyde de soufre.