



NOS SALADES

Our salads

SALADE VERTE

Green salad

10.-

SALADE MÊLÉE

Mixed salad

14.-

NOS ENTRÉES

Our starters

½ PORTION

PORTION

ARDOISE VALAISANNE

VIANDE SECHÉE, JAMBON CRU, LARD, SAUCISSE VS, FROMAGE DU PAYS

Dry meat, ham, lard, sausage VS, local cheese

27.-

33.-

ARDOISE DE VIANDES SÉCHÉES DU VALAIS

Dried beef from Valais



23.-

34.-

INCONTOURNABLE DE CHÈVRE

SALADE VERTE, TOMATES CERISE, TOAST DE SEIGLE VS, CHÈVRE GRILLÉ, MIEL, NOIX, RÉDUCTION DE VINAIGRE DE POMME

Green salad, cherry tomatoes, Valais rye toast, grilled goat cheese, honey, walnuts, apple vinegar reduction

23.-

29.-

VELOUTÉ DE POTIMARRON

CRÈME DE POTIMARRON AVEC UNE CRÈME ACIDULÉE ET AMANDES CARAMELISÉES

Pumpkin cream soup with sour cream and caramelized almonds

14.-

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL

PAIN GRILLÉS ET POMMES FRITES

Beef tartare with toasts and french fries

24.-

38.-



NOS VIANDES

Our meat

L'ARDOISE DE BOEUF

ENTRECÔTE DE BOEUF SUISSE SUR ARDOISE 250G, LÉGUMES ET POMME
FRITES MAISON

49.-

Swiss Entrecôte on a hot stone 250g,
Vegetables and homemade french fries

HAMBURGER VALAISAN



BOEUF HACHÉ SUISSE 180G, FROMAGE RACLETTE
LARD, SALADE, OIGNONS CARAMELISÉS, SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON

33.-

Swiss minced beef (180g), Raclette cheese
bacon, salad, caramelized onions, tartar sauce, and
homemade french fries

● Supplément lard ou raclette 4.-

● Extra bacon or raclette 4.-

PETITS LAPINS

Kids Menu

SAUCISSE DE VEAU GRILLÉE

FRITES ET LÉGUMES

16.-

Grilled veal sausage with vegetable and French fries

MINI RÖSTI ENFANT

FROMAGE À RACLETTE, 'VALAIS AOP' ET JAMBON CUIT

16.-

Small Rösti with raclette cheese "Valais AOP" and ham

NUGGETS DE POULET & FRITES

16.-

Chicken nuggets & French fries

NOS FONDUES À LA VIANDE

Meat Fondues

FONDUE CHINOISE

51.- P.P

BOEUF (250G)

SAUCES MAISON, BOUILLON, ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON OU DE RIZ

Beef (250g)

Homemade sauces, broth, with French fries or rice

FONDUE BOURGUIGNONNE

55.- P.P

BŒUF (250G)

HUILE, SAUCES MAISON, ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON OU DE RIZ

Beef (250g)

Oil, homemade sauces, with French fries or rice

FONDUE GLAREYARDE

60.- P.P

BŒUF MARINÉ (250G)

HUILE, SAUCES MAISON, ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON OU DE RIZ

Marinated beef (250g)

Oil, homemade sauces, with French fries or rice

SUPPLEMENT DE VIANDE 100G

14.- P.P

BŒUF MARINÉ AU VIN

Additional beef 100G

SUPPLEMENT D'ACCOMPAGNEMENT

6.-

FRITES MAISON OU RIZ

French fries or rice

POUR 2 PERSONNES MINIMUM / FOR 2 PEOPLE MINIMUM



NOTRE RACLETTE & FONDUES

Raclette & Cheese fondue

RACLETTE AOP PORTION

8.-

- Supplément lard VS
Supplément Flambage : abricotine, Williamine, Kirsch, Framboise 4.-
- Extra bacon from Valais
Flambé Supplement: apricot brandy, pear brandy (Williamine), kirsch, raspberry liqueur 4.-

LE CHEMIN DES RACLETES AOP VS

51.- P.P

DÉGUSTATION DE 5 FROMAGES À RACLETTE

PETITE ARDOISE D'ACCOMPAGNEMENT VS, VIANDE SECHEE, JAMBON CRU ET LARD

Degustation of 5 raclette cheeses 'Valais AOP' served with a plate of dry meats, ham, and lard from Valais

FONDUE DUO

32.- P.P

FENDANT, MÉLANGE COMPOSÉ MOITIÉ MOITIÉ GRUYÈRE ET VACHERIN

Fendant with a half and half mix of gruyere and vacherin

FONDUE TRIO

38.- P.P

FENDANT, MÉLANGE COMPOSÉ GRUYÈRE, VACHERIN ET FROMAGE DE CHÈVRE

Fendant with a mix of gruyere, vacherin, and goat cheese

FONDUE "L'ARDOISE VALAISANNE"

44.- P.P

PINOT GRIS, MÉLANGE COMPOSÉ MOITIÉ MOITIÉ GRUYÈRE ET VACHERIN, TRUFFE NOIR

Pinot gris with a half and half mix of gruyere and vacherin

FONDUE "LA PERLAGE"

48.- P.P

MÉLANGE COMPOSÉ DE GRUYÈRE, VACHERIN ET CHAMPAGNE (VEUVE CLICQUOT)

Cheese fondue, gruyère, vacherin and champagne (Veuve clicquot)

FONDUE À LA TOMATE

35.- P.P

FENDANT, MÉLANGE COMPOSÉ MOITIÉ MOITIÉ GRUYÈRE ET VACHERIN, SAUCE TOMATE MAISON

Fendant with a half and half mix of gruyere and vacherin, and our homemade tomato sauce

SERVIS AVEC DU PAIN ET DES POMMES DE TERRE
SERVED WITH BREAD AND POTATOES



NOS RÖSTIS

Our röstis

RÖSTI DU BOUCHER

RÖSTI POMME DE TERRE, FROMAGE À RACLETTE AOP
MÉLANGE FONDUE ET VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS

Rösti, potatoes, raclette
fondue cheese and dried beef from Valais

35.-

RÖSTI DU BERGER

RÖSTI POMME DE TERRE
BUCHETTE DE CHÈVRE, NOIX ET MIEL

Rösti, potatoes, goat cheese, walnuts and honey

32.-

RÖSTI DES ALPES

RÖSTI POMME DE TERRE, FROMAGE À RACLETTE AOP
MÉLANGE FONDUE, LARD, ŒUF AU PLAT ET OIGNONS CARAMELISÉS

Rösti, raclette, fondue cheese, bacon, fried egg, and
caramelized onions

34.-

RÖSTI DU POTAGER

RÖSTI POMME DE TERRE
ÉPINARD DU JOUR ET ŒUF AU PLAT

Rösti, potatoes, spinach and fried egg

30.-

RÖSTI DU MOMENT

SELON SAISON

Depending on the season

38.-

- Supplément lard ou raclette ou oeuf 4.-
- Extra bacon or raclette or egg 4.-

NOS DESSERTS

Our desserts

THEODOR TOBLER'S MOUSSE BLANC

MOUSSE FAIT MAISON UTILISANT LA VERSION CRÉE LE 1969 DU TOBLERONE BLANC

Toblerone white chocolate mousse

14.-

BLANCHE NEIGE

MERINGUE AVEC CRÈME DOUBLE GRUYÈRE ET CONFITURE À LA COURGE

Meringues with Gruyère double cream and squash jam

15.-

L'INCONTOURNABLE MOELLEUX

MOELLEUX AU CHOCOLAT FAIT MAISON , AVEC UN BOULE DE VANILLE

Homemade chocolate fondant served with vanilla ice cream

15.-

LE "BLEU"

BLEU DU VALAIS CARAMELISEE, MIEL ET CHOCOLAT

Caramelized blue cheese from Valais with honey and chocolate

18.-

LA POIRE

POIR AU SYRAH , SUR SON LIT DE CHOCOLAT CHAUD

Marinated pear with Syrah wine and its hot chocolate sauce

15.-

L'EXOTIQUE

CARPACCIO D'ANANAS MARINÉ AU POIVRE ROSE

Pineapple carpaccio marinated with pink pepper

15.-

SORBET VALAISANNE

Apricot sorbet and Abricotin

SORBET WILLIAMINE

Pear sorbet and Williamine

COUPE COLONEL

Lemon sorbet and vodka

COUPE DANEMARK

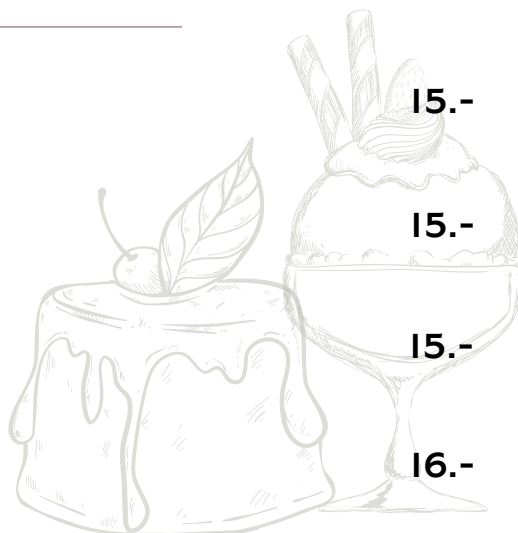
Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce

15.-

15.-

15.-

16.-



ATTENTION ALLERGÈNES

EN CAS D'ALLERGIES OU INTOLÉRANCES,
NOS COLLABORATEURS SE FERONT UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER.
NOUS SOMMES ATTENTIFS TOUS LES JOURS À LA TRAÇABILITÉ DE 14 ALLERGÈNES
QUE NOUS POUVONS RENCONTRER DANS LA CONFECTION DE NOS PLATS:

**ARACHIDES, CÉLERI, CÉRÉALES, CRUSTACÉS, FRUITS À COQUE, GLUTEN
LACTOSE, LUPIN, MOLLUSQUES, MOUTARDE, ŒUF, POISSONS, SÉSAME, SOJA, SULFITES**

POUR TOUTE INFORMATION SUR L'ORIGINE DE NOS PRODUITS,
VEUILLEZ DEMANDER À NOTRE PERSONNEL DE SERVICE

ATTENTION ALLERGENS

IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES,
OUR STAFF WILL BE PLEASED TO INFORM YOU.
WE ARE CAREFUL EVERY DAY OF TRACEABILITY OF 14 ALLERGENS
THAT MAY BE PRESENT IN THE PREPARATION OF OUR DISHES:

**PEANUTS, CELERY, CEREALS, CRUSTACEANS, NUTS, GLUTEN, LACTOSE
LUPIN, MOLLUSKS, MUSTARD, EGGS, FISH, SESAME, SOY, SULFITES**

FOR INFORMATION ON THE SOURCE OF OUR PRODUCTS, PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF

SELECTION DE VIANDES DE NOS BOUCHERIES MEAT SELECTION FROM OUR BUTCHERY

BŒUF / BEEF	<i>Suisse / Switzerland</i>
POULET / CHICKEN	<i>Suisse / Switzerland</i>
AGNEAU / LAMB	<i>Nouvelle Zelande / New Zealand</i>
VEAU / VEAL	<i>Suisse / Switzerland</i>
PORC / PORK	<i>Suisse / Switzerland</i>

SÉLECTION DE PÂTISSERIES DE NOTRE BOULANGERIE PASTRY SELECTION FROM OUR BAKERY

PAIN / BREAD	<i>Suisse et France / Switzerland and France</i>
--------------	--

Nos prix sont en CHF avec une tva 8.1% incluse
Our prices are in CHF with an 8.1% VAT included