

## ENTRÉES ET SALADES

Assiette valaisanne.....	25.50
1/2 portion .....	16.00
Assiette de viande séchée.....	27.50
Cocktail de crevettes "calypso".....	17.00
Cassiolette d'escargots provençale.....	16.50
Salade de chèvre chaud.....	18.00
Salade verte .....	6.50
Salade mêlée-mini .....	9.00
Salade mêlée-maxi.....	16.00

## TRADITIONNELS

Entrecôte "Café de Paris", 180g.....	41.00
Tournedos, sauce morilles, 180g.....	46.00
Filets d'agneau provençale.....	44.00

CES PLATS SONT SERVIS AVEC DES LÉGUMES ET  
GRATIN À LA CRÈME, POMMES FRITES, PÂTES OU RIZ

Emincé de veau "zurichoise", rösti.....	41.00
Tartare de boeuf (200g).....	28.00
Coupé au couteau, pommes frites, toast et beurre	

## SOUPES

Potage du jour.....	6.00
Crème de tomate au basilic .....	9.00
Soupe à l'oignon, croûtons à l'ail.....	10.00
Soupe de courge avec une bruschetta aux tomates .....	12.00
Goulache avec une bruschetta aux tomates .....	12.00

## POISSONS

Filets de perche meunière.....	34.00
Gambas à l'indienne.....	42.00
Gambas grillées au basilic et citronnelle.....	42.00
Escalope de saumon au safran.....	34.00

NOUS VOUS PROPOSONS CES POISSONS AVEC RIZ  
OU POMMES NATURE ET UNE SALADE VERTE

Gambas 1kg à la mode du chef.....	32.00
Avec pommes frites ou riz	

## PÂTES

Spaghetti napolitaine.....	14.50
Spaghetti bolognaise.....	16.50
Spaghetti al pesto.....	17.50
Spaghetti carbonara.....	19.00
Spaghetti ail et olio.....	17.50
Linguine au pistou et chanterelles.....	19.00
Nouilles all'arrabiata.....	17.50
Duo de pâtes selon votre choix.....	21.00

## VÉGÉTARIENS

5 légumes du jour avec pommes nature ou riz.....	19.50
Vol-au-vent forestière aux champignons et riz.....	19.50
Omelette nature.....	13.00
Omelette au fromage .....	15.00
Omelette aux champignons.....	15.00

## DE LA POËLE

FITNESS: NOUS VOUS SERVONS AUSSI CES VIANDES AVEC UNE SALADE  
MÊLÉE SANS GARNITURE

Steak de poulain.....	25.00
Steak de boeuf.....	26.00
Tranche de porc panée.....	24.50
En supplément:	
Sauce café de Paris .....	4.00
Sauce forestière.....	4.00
Deux légumes frais du jour.....	7.50

CES PLATS SONT SERVIS AVEC DES POMMES FRITES,  
RIZ OU PÂTES

## POPULAIRES

Croûte au fromage.....	17.50
Croûte au fromage avec jambon et deux oeufs au plat.....	21.00
Rösti, jambon et deux oeufs au plat.....	19.50
Saucisse de veau, sauce aux oignons, rösti .....	21.00
Riz casimir (émincé de volaille) riz aux raisins.....	21.00

## BURGERS

Classique .....	19.50
Viande de boeuf 100% Suisse, tomates, salade verte, oignons, concombres et frites	
Valaisan .....	21.00
Viande de boeuf 100% Suisse, tomates, salade verte, oignons, concombres, fromage à raclette et frites	

## BA CHI BOU

**Fondue Chinoise .....** 25.00  
Bouillon aux légumes  
Choix de 3 viandes entre : boeuf, dinde,  
poulain ou kangourou  
180g de viande (supplément 150g, CHF 10.-)

**Fondue Bacchus .....** 25.00  
Bouillon aux légumes et vin rouge  
Choix de 3 viandes entre: boeuf, dinde,  
poulain ou kangourou  
180g de viande (supplément 150g, CHF 10.-)

**Fondue boeuf mariné aux épices.....** 32.00  
Bouillon aux légumes et vin rouge  
200g de viande de boeuf coupée en bâtonnets  
(supplément 150g, CHF 12.-)

**Fondue Neptune.....** 27.00  
Bouillon aux légumes  
Noix de St Jacques, crevettes et choix de  
poissons

Servi uniquement le soir:

**Fondue Bourguignonne.....** 29.00  
Huile, choix de 3 viandes entre :  
boeuf, dinde, poulain ou kangourou  
180g de viande (supplément 150g, CHF 10.-)

Toutes nos fondues sont servies avec:

- Une petite salade en entrée
- Riz, frites ou country frites
- Buffet de 24 sauces et garnitures

Nous servons aussi ces fondues pour  
1 personne avec un supplément de CHF 5.-

Origine des viandes et poissons

Boeuf: CH, Veau: CH, Poulet: CH, Porc: CH, Poulain: FR/AR, Kangourou: AU, Dinde: PL, Agneau: NZ, Perche: EE/RU, Saumon: NO