

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