

Entrées Starters / Vorspeisen

LA SALADE VERTE <i>Green Salad / Grüner Salat</i>	6.—
LA SALADE MÊLÉE <i>Mixed Salad / Gemischter Salat</i>	9.—
LA CASSOLETTE D'ESCARGOTS (6 pcs) <i>Snail "cassolette" / Schneckenpfännchen</i>	15.—
L'ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE (100 gr.) <i>Dried meat plate / Trockenfleischteller</i>	25.—
LE POTAGE DU JOUR <i>Dried meat plate / Trockenfleischteller</i>	6.— 9.—

Spécialités Specialities / Spezialitäten

LA FONDUE MAISON AU L'ETIVAZ <i>L'Etivaz Cheese Fondue / L'Etivaz Käsefondue</i>	25.—
LA CROUTE AU FROMAGE 3 ÉTAGES (JAMBON ET OEUF) <i>Toasted ham, cheese and egg / Käseschnitte mit Schinken und Ei</i>	21.—
LES "MALAKOFF" AU L'ETIVAZ (1 PIÈCE)	8.—
LA TRUITE DU VIVIER "AU BLEU", SALADE MÊLÉE, POMMES VAPEUR <i>Fresh trout from the pond prepared "au bleu" / Forelle "Blau"</i>	32.—

Provenance des viandes : Boeuf : Suisse
La truite: Neirivue, Suisse.

Provenance of the Meat : Beef : Switzerland
The trout: Neirivue, Switzerland.

Herkunft des Fleisches : Rinder : Schweiz
Forelle: Neirivue, Schweiz.

Les viandes *Meat / Fleisch*

LE TARTARE DE BOEUF DU PATRON (240 gr.) TOAST, BEURRE, FRITES 36.—
Beef tartare, toast, butter, fries / Rindstatare, Toast, Butter, fries

LA FONDUE BOURGUIGNONNE, SALADE MÊLÉE ET FRITES 42.—
(300 gr./pers, min. 2 personnes)
*Meat Fondue, mixed salad and French fries /
Fondue Bourguignonne, gemischter Salat und Pommes Frites*

L'ENTRECÔTE DE BŒUF, légumes frais et frites
Beef filet with vegetables and French fries / Rinderfilet* mit Gemüse und Pommes Frites*

120 GR. : 28.—
180 GR. : 38.—
300 gr. : 48.—

LES SAUCES MAISON

Homemade sauces / Hausgemachten Saucen

Café de Paris 4.—

Poivre vert 6.—

Béarnaise 7.—

Pour les enfants *Children's menu / für die Kinder*

POULET PANÉ 12.—
Chicken Nuggets / Chicken Nuggets

Servis avec des frites, 2dl minérale et une boule de glace

Served with homemade French fries, a small drink and a scoop of ice-cream

Serviert mit hausgemachten Pommes Frites, einem Getränk und einer Eiskugel

Les desserts *Desserts / Nachspeisen*

LES GLACES MAISON (<i>portion 2 boules</i>)	8.—
<i>Homemade ice cream (2 scoops) / Hausgemachtes Eiskugel (2)</i>	
LA CRÈME BRÛLÉE	9.—
LA COUPE DANEMARK (<i>glace vanille, sauce chocolat & chantilly</i>)	12.—
<i>Vanilla ice-cream, hot chocolate sauce & whipped cream / Vanilla Eis, heiss Schokolade Sosse & Schlagsahne</i>	
LA MERINGUE GLACÉE DE JEFF AVEC CRÈME DOUBLE	12.50
<i>Meringue "Jeff" with ice-cream and double cream / Meringue "Jeff" mit Eiscreme und Doppelrahm</i>	
LA COUPE NORMANDE (<i>glace noisette & Calvados</i>)	12.50
<i>Hazelnut ice-cream & Calvados / Haselnuss Eis & Calvados</i>	
LE SORBET VALAISAN (<i>sorbet abricot & eau-de-vie d'abricots</i>)	12.50
<i>Apricot sorbet & apricot liquor / Walliser Sorbet (Aprikosensorbet & Aprikose Schnaps)</i>	

Parfums des glaces maison :

vanille | noisette | mocca | citron | fraise | chocolat | abricot | pistache

Homemade ice-cream flavours :

vanilla | hazelnut | coffee | lemon | strawberry | chocolate | apricot
| pistachio

Hausgemachtes Eis Aromas :

Vanille | Haselnuss | Mocca | Zitrone | Erdbeere | Schokolade |
Aprikose | pistazie