

Propositions estivales

Salade tomates & mozzarella  Dégustation 17
Tomates fraîches, mozzarella, pesto, basilic frais, huile d'olive Gastronomes 25

Salade d'été savoureuse & sa vinaigrette 28
Tomates fraîches, concombres, poivrons, olives de Kalamata, feta, oignons rouges, huile d'olive, origan

Roastbeef froid cuit 10 heures en basse température ✓ 35
Sauce tartare maison, servi avec un accompagnement à choix
Mariné aux herbes du Grand-St-Bernard
Notre fournisseur: luma.ch

Short ribs de bœuf «Plat de côtes de bœuf» ✓ 350 g 42
20 heures de cuisson sous-vide à basse température, sauce aux morilles
Handselected Swiss beef short ribs, wild morille sauce
servis avec un accompagnement / served with a side dish
Notre fournisseur: luma.ch

Entrecôte de bœuf Uruguay sauce chimichurri ✓ 220 g 49
Bœuf certifié sans hormones, sans antibiotiques, élevage en plein air en semi-liberté
Uruguay beef entrecôte, chimichurri sauce
servie avec un accompagnement / served with a side dish
Notre fournisseur: luma.ch

Accompagnements

Sides

Epinards en branche à la crème / Creamed spinach

Carottes & fenouil cuits au bouillon de légumes 
Carrots & fennel cooked in vegetable broth

Frites / French fries  

Pizza Romagnola ✓ 29
Pesto basilic, mozzarella de bufala, tomates, rucola, jambon cru

Pizza Chicago ✓ 27
Tomates, mozzarella, poulet épicé, chorizo, pesto, basilic

Sorbet aux pruneaux arrosé à la Vieille Prune 11

Sgroppino Sorbet citron, Prosecco, vodka 11

Cantucci aux amandes arrosés à l'Ambroisie, Cave Le Banneret, Chamoson 11
Marsanne, aussi appelé Hermitage en Valais. Vendange tardive récoltée au mois de décembre

Sorbet au citron arrosé à l'eau-de-vie de coings 11

✓ Nos plats sont accompagnés d'une salade de bienvenue / Welcome salad included with your main meal

 Sans gluten / Gluten free

 Sans lactose / Lactose free