

ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

<b>Salade de fenouil et agrumes, burrata crémeuse</b> Fennel and citrus salad, creamy burrata	16
<b>Asperges vertes, œuf parfait et émulsion parmesan</b> Green asparagus, poched egg and parmesan emulsion	15
<b>Velouté de petit pois, menthe et ricotta, servi froid</b> Cold green peas soup, mint and ricotta cheese	14
<b>Tartare de saumon aux fraises, mesclun et toast</b> Salmon tartar with strawberries, mesclun salad and toast	16
<b>Mesclun d'épinard et dent de lion, tomme vaudoise, lard, croûtons et tomates cerises</b> Spinach and dandelion salad, Tomme Vaudoise (local cow cheese), bacon, croûtons and cherry tomatoes	16



BOWL / BOWL

<b>Houmous betterave, concombre, edamame, avocat, shiitake au sésame, oignons cébette, radis, gambas marinées, citron vert, sauce ponzu</b> Beet hummus, cucumber, edamame, avocado, sesame shiitake, cebette onions, radish, marinated prawns, lime, ponzu sauce	32
--	----

RISOTTO ET GNOCCHIS / RISOTTO AND GNOCCHI

<b>Risotto aux morilles et asperges, ail des ours</b> Morel and asparagus risotto, wild garlic	35
<b>Gnocchis de patates douces, pesto et pignons de pin</b> Sweet potato gnocchi, pesto and pine nuts	30



BURGERS / BURGERS

**Classique : Buns aux céréales\*, steak de bœuf, sauce cocktail, pousses d'épinard, oignons caramélisés, lard sec du valais, Appenzeller**  
Cereal buns\*, beef steak, cocktail sauce, spinach sprouts, caramelized onions, dry Valais bacon, Appenzeller (cheese)

**Végétarien : Buns aux céréales\*, steak d'épeautre et tomate, sauce cocktail, pousses d'épinards, oignons caramélisés, Appenzeller**  
Cereal buns\*, spelt and tomato steak, cocktail sauce, spinach sprouts, caramelized onions, Appenzeller (cheese)



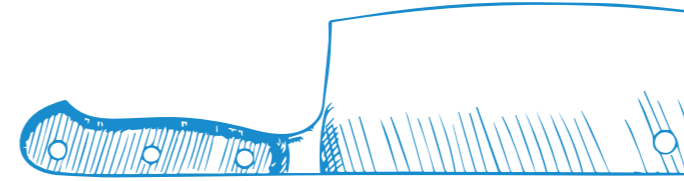
GARNITURES – 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7.– par supplément de garniture)

<b>Pommes grenailles</b> Baked baby potatoes	<b>Salade verte</b> Green salad	<b>Légumes verts</b> Green vegetables
<b>Purée de pomme de terre*</b> Mashed potatoes	<b>Frites*</b> French fries	<b>Riz basmati</b> Basmati rice

**Provenances :** Suisse : Veau, Bœuf, Volaille, Perches / France : Lotte / Norvège : Saumon, Cabillaud / Irlande : Agneau / Indonésie ou Vietnam : Gambas  
**Origin:** Cod: Switzerland: Veal, Beef, Poultry, Perch / France: Monkfish / Norway: Salmon, Cod / Ireland: Lamb / Indonesia or Vietnam: Prawns

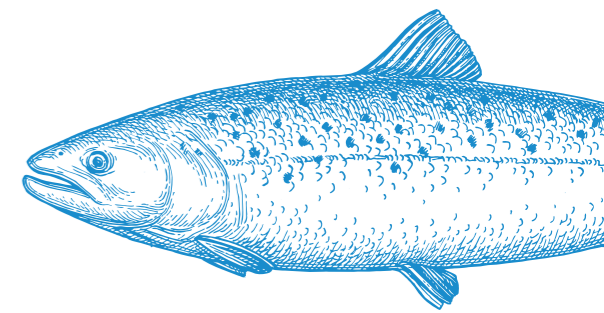
VIANDES / MEATS

<b>Carré d'agneau, mini carottes et crème d'ail doux</b> Rack of lamb, small carrots and sweet garlic cream	37
<b>Quasi de veau, asperges vertes et blanches, pesto de roquette</b> Rump of veal, green and white asparagus, arugula pesto	38
<b>Filet de bœuf, côtes de bettes et artichauts poivrade</b> Beef fillet, chard and artichoke with pepper sauce	39



DESSERTS / DESSERTS

<b>Soupe de fraises et rhubarbe, éclat de meringue et glace double crème</b> Strawberry and rhubarb soup, meringue and double cream ice cream	10
<b>Tartare de mangue et ananas, émulsion noix de coco</b> Mango and pineapple tartar, coconut emulsion	10
<b>Mœlleux au chocolat Villars « Açaïou 70% », crème anglaise tonka</b> Molten chocolate cake Villars "Açaïou 70%", tonka custard	12
<b>Tiramisu pistache et framboise</b> Pistachio and raspberry tiramisu	10
<b>Café gourmand</b> Coffee with assorted desserts	12
<b>Glace au choix « L'Artisan Glacier » / Choice of ice creams</b> 1 boule CHF 4.–      2 boules CHF 7.–      3 boules CHF 10.–	
<b>Glace : vanille, chocolat Grand Cru, fleur de sel, café, caramel, cacahuète, double crème, dulce de leche</b> <b>Sorbets : abricot du valais, citron vert, exotique, fruit rouge, mandarine, noix de coco</b> Ice cream: vanilla, Grand Cru chocolate, fleur de sel, coffee, caramel, peanut, double cream, dulce de leche Sorbets: Valais apricot, lime, exotic, red fruit, mandarin, coconut	



POISSONS / FISHES

<b>Filets de perches façon meunière</b> Perch filets meunière	48
<b>Lotte au chorizo, houmous et poireaux confits</b> Monkfish with chorizo, hummus and candied leeks	38
<b>Dos de cabillaud, duo de céleri, sauce passion et mangue</b> Cod fish, celery duo, passion fruit and mango sauce	37



MENU ENFANT / KIDS MENU CHF 19.–  
(ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS / FOR CHILDREN UNDER 12)

PLAT AU CHOIX

<b>Coquille jambon et appenzeller</b> Ham & appenzeller mac and cheese	<b>Cabillaud, frite et salade, sauce tartare</b> Cod, French fries and salad, tartar sauce	<b>Blanc de volaille, frite et salade, sauce tartare</b> Chicken breast, French fries and salad, tartar sauce
---	---	--

DESSERT AU CHOIX

<b>Mousse au chocolat</b> Chocolate mouss & biscoff	<b>Coupe de glace vanille ou chocolat</b> Vanilla or Chocolate ice cream
--	---

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses – TVA 8,1% incluse – VAT is included in our prices

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avvertir notre personnel de service. – For any allergies or food restrictions, please inform our staff.



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »  
« The asterisk (\*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label. »