

Les Entrées

FOIE GRAS maison	32
Foie gras au paprika fumé, brioche maison, confits d'oignons <i>Foie gras with smoked paprika, homemade brioche, onion confit</i>	
TATAKI de thon rouge, mandarine et wasabi	31/39
Saku de thon rouge mariné aux agrumes, et condiments asiatiques, crème de riz, sushi au wasabi <i>Citrus marinated red tuna saku, Asian condiments, lime and wasabi sushi rice cream</i>	
SALADE MARAÎCHERE	18/31
Chips légumes d'antan, crosnes, pickles de betteraves et d'oignons rouges, huile de courge et mélange de graines <i>Market salad, vegetables chips of yesteryear, Chinese artichoke, beet and red onion pickles, pumpkin oil, seed mix</i>	
SALADE CESAR	19/33
Cœur de romaine, parmesan, croûtons, poulet pané frit, anchois, œuf mollet du Valais, sauce césar <i>Romaine salad, parmesan, croutons, fried breaded chicken, anchovy, Valais soft egg, Caesar sauce</i>	
TARTARE de bœuf suisse au couteau	26/39
Bavette d'ailou agrémentée de ses condiments et croustillant de moelle <i>Tartare of hand cut sirloin steak, condiments and crispy bone marrow</i>	
VELOUTÉ de céleri, espuma à la truffes	19
Veloute de Céleri, Truffes d'hiver, espuma de pommes de terre <i>Celery velouté soup, winter truffles, potato froth</i>	

Les Plats

ARDOISE VALAISANNE	36
Viande séchée du valais, lard sec, saucisson, jambon sec, fromage de Bagnes, cornichons et oignons <i>Dried Valais meats, bacon, sausages, ham, Bagnes cheese, pickles and onions</i>	
RÖSTI « MOUTON NOIR » COMPLET	32
Notre rösti pas comme les autres, lard grillé, œuf du Valais, fromage de Bagnes <i>Potato rösti, covered in melted Bagnes cheese, sliced pork belly, Valais egg</i>	
RÖSTI « MOUTON NOIR » VEGETARIEN	30
Galette de pommes de terre dorées, fromage de Bagnes, légumes de saisons <i>Vegetarian potato rösti, covered in melted Bagnes cheese, spring vegetables</i>	
MOUTON NOIR BURGER	36
180g steak haché, salade, confiture de tomates, bacon, vacherin Mont d'Or, frites <i>180g steak patty, salad, tomato confit, bacon, cheese vacherin Mont d'Or & fries</i>	
PULLED PORK BURGER	36
Confits de porc, coleslaw, salade, oignons frits, sauce barbecue, fromage de Bagnes & frites <i>Pulled pork, coleslaw, salad, fried onion, barbecue sauce, Bagnes cheese and fries</i>	
BURGER VEGETARIEN	35
Effiloché de confit végétan, coleslaw, salade, oignons frits, légumes saisonniers et frites de patates douces <i>Pulled confit vegan burger, coleslaw, salad, fried onions, seasonal vegetables and sweet potato fries</i>	

Les Plats

ENTRECÔTE Parisienne	47
Entrecôte Parisienne 250g, sauce aux morilles, légumes rôtis, frites <i>Parisian entrecote 250g, morel mushroom sauce, roasted vegetables, fries</i>	
FILET MIGNON DE VEAU	52
Filet mignon de veau, légumes de saison, croquants de salsifis, sauce aux morilles <i>Veal filet mignon, seasonal vegetables, crunchy salsify, morel mushroom sauce</i>	
TOURNEDOS DE BŒUF	59
Filet de bœuf Suisse, cuit sur pierre chaude, pommes de terre grenaille, sauce au poivre et jus truffé <i>Swiss beef fillet, cooked on a hot stone, new potatoes, pepper sauce and truffle jus</i>	
FILET DE TURBOT	58
Filet de turbot, sauce hollandaise au beurre d'Orsières, légumes de saison, embeurrée de pommes de terre noisette <i>Turbot fillet, hollandaise sauce with Orsières butter, seasonal vegetables, hazelnut-buttered potatoes</i>	
PÂTES aux truffes, parmesan et Eryngii	38
Pâtes artisanales, crémeux de truffes, copeaux de parmesan <i>Homemade pasta, cream of mushroom, parmesan shavings</i>	
DECLINAISON DE BUTTERNUT ET POTIMARRON	32
Potimarron rôti, gnocchis de butternut, crémeux de butternut, chips de potimarron <i>Roasted pumpkin, butternut gnocchi, butternut cream, pumpkin chips</i>	

Les Enfants

(Pour les enfants de moins de 13 ans - for children under 13)

NUGGETS de poulet avec frites	19
<i>Chicken nuggets, fries</i>	
CROQUE MONSIEUR au jambon et fromage de Bagnes	19
<i>Toasted ham and Bagnes cheese sandwich</i>	
CHEESEBURGER bacon avec frites et sauce cocktail	19
<i>CHEESEBURGER with bacon, fries and cocktail sauce</i>	

Le Coin Gourmand

FONDANT AU CHOCOLAT maison	16
Fondant au chocolat, glace vanille, crème à la vanille (cuisson 10 minutes) <i>Chocolate fondant, vanilla ice cream, hazelnut cream (cooking time 10 minutes)</i>	
GAUFRE TRADITIONNELLE	13/22
Accompagnée d'une crème vanillée et sauce praliné <i>Waffles accompanied by vanilla cream and praline sauce</i>	
NOTRE TARTE AU CITRON pas comme les autres	15
Travail autour du citron, sablé breton, meringue au basilic, cédrats confits et son sorbet au citron basilic <i>Breton shortbread, basil meringue, candied lemon and lemon basil sorbet</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	16
Caramel au beurre salé, pommes rôties à la cannelle, glace au spéculos et Dulce (chocolat 35%) <i>Salted butter caramel, roasted apples with cinnamon, speculoos ice cream and Dulce (chocolate 35%)</i>	