

LES ENTREES

OEUF PARFAIT AUX MORILLES

Œuf parfait, déclinaison de morilles, tuile de parmesan, crème de parmesan 25
'Perfect' egg, morel mushroom, parmesan crisp, parmesan cream

TATAKI DE THON ROUGE, MANDARINE ET WASABI

Saku de thon rouge mariné aux agrumes, et pak choï et wakamé, crème de riz à sushi au wasabi 31/39
Citrus marinated bluefin tuna saku, pak choi and wakame, wasabi sushi rice cream

SALADE MARAÎCHERE

Betteraves, noix, duo de pickles, graines de courges, framboises, radis daikon, fromage de chèvre 17/31
Beetroot with walnuts, assorted pickles, pumpkin seeds, raspberries, daikon radish and goat cheese

SALADE CESAR

Cœur de romaine, parmesan, croûtons, poulet pané frit, anchois, œuf mollet du Valais, sauce césar 19/33
Romaine salad, parmesan, croutons, fried breaded chicken, anchovy, Valais soft boiled egg, Caesar dressing

TARTARE DE BOEUF SUISSE AU COUTEAU

Bavette d'ailon agrémentée de ses condiments, jaune d'œuf confit et foccacia toastée 26/39
Steak tartare seasoned with spices, confit egg yolk, and toasted focaccia

CAPPUCCINO DE CHOUX FLEUR ET NOISETTES

Velouté de choux fleur, émulsion de noisettes et noisettes torréfiées 19
Cauliflower velouté, hazelnut emulsion and roasted hazelnuts

OS A MOELLE ET SA FOCCACCIA TOASTEE

Bone marrow with toasted focaccia 21

LES PLATS

ARDOISE VALAISANNE

Viande séchée du Valais, lard sec, saucisson, jambon sec, fromage de Bagnes, cornichons et oignons 36
Dried Valais meats, bacon, sausage, ham, Bagnes cheese, pickles and onions

RÖSTI « MOUTON NOIR » COMPLET

Notre rösti pas comme les autres, lard grillé, œuf du Valais, fromage de Bagnes 32
Potato rösti with Bagnes cheese, bacon, Valais egg

RÖSTI « MOUTON NOIR » VEGETARIEN

Galette de pommes de terre dorée, fromage de Bagnes, légumes de saison 30
Vegetarian potato rösti, with Bagnes cheese and seasonal vegetables

RÖSTI AU SAUMON

Galette de pommes de terre dorée, gravlax de saumon, crème acidulée et aneth 33
Potato rösti with salmon gravlax, tangy cream dressing and dill

BURGER MOUTON NOIR

180g steak haché, salade, confiture de tomates, bacon, vacherin Mont d'Or, frites 36
180g beef patty, salad, confit tomato, bacon, cheese vacherin Mont d'Or, fries

PULLED PORK BURGER

Confit de porc, coleslaw, salade, oignons frits, sauce barbecue, fromage de Bagnes & frites 36
Pulled pork, coleslaw, salad, fried onion, barbecue sauce, Bagnes cheese, fries

BURGER VEGETARIEN

Effiloché de confit végétan, coleslaw, salade, oignons frits, légumes de saison et frites de patates douces 35
'Pulled' vegan burger, coleslaw, salad, fried onions, seasonal vegetables, sweet potato fries

ENTRECÔTE PARISIENNE	48
<i>Entrecôte Parisienne 250g, sauce aux morilles, légumes rôtis, frites</i>	
<i>250g Parisian entrecôte, morel sauce, roast vegetables, fries</i>	
TOURNEDOS DE BŒUF	62
<i>Filet de bœuf Suisse 200g, cuit sur pierre chaude, pommes de terre grenaille, sauce au poivre et jus truffé</i>	
<i>Swiss beef tenderloin 200g on a hot stone, new potatoes, pepper sauce and truffle reduction</i>	
FILET DE SOLE MEUNIERE	56
<i>Filet de sole, sauce meunière, poireaux brûlés, embeurrée de racines de persil, caviar anisé</i>	
<i>Sole fillet with meunière sauce, charred leeks, buttered parsley root purée, aniseed caviar</i>	
CASARECCE AUX TRUFFES	38
<i>Pâtes artisanales, crémeux de truffes, copeaux de parmesan et eryngii</i>	
<i>Artisanal pasta, mushroom cream and parmesan shavings</i>	
RISOTTO VEGETARIEN	35
<i>Risotto, légumes de saison, pleurotes en persillade</i>	
<i>Risotto with seasonal vegetables and parsley-garlic stir-fried oyster mushrooms</i>	
VOLAILE DES 3 LACS	53
<i>Volaille cuite basse température, légumes de saison, chips de légumes, sauce aux morilles, purée de salsifis</i>	
<i>Slow-cooked poultry, seasonal vegetables, vegetable chips, morel sauce and salsify purée</i>	
LES ENFANTS	
(Pour les enfants de moins de 13 ans - for children under 13)	
NUGGETS DE POULET FRITES	19
<i>Chicken nuggets, fries</i>	
COQUILLETES DU CHALET	19
<i>Coquillettes, lardons sauces mornay</i>	
<i>Macaroni with bacon and cheese sauce</i>	
CHEESEBURGER FRITES	19
<i>Cheeseburger cocktail sauce, fries</i>	
LE COIN GOURMAND	
FONDANT AU CHOCOLAT	14
<i>Fondant au chocolat, glace vanille, crème à la vanille</i>	
<i>Chocolate fondant, vanilla ice cream, vanilla cream</i>	
GAUFRE TRADITIONNELLE	13/22
<i>Gaufre accompagnée d'une crème vanillée et sauce praliné</i>	
<i>Waffle served with vanilla cream and praline sauce</i>	
NOTRE TARTE AU CITRON	14
<i>Travail autour du citron, sablé breton, meringue, cédrat confit et sorbet au citron basilic</i>	
<i>Lemon tart with Breton shortbread, meringue, candied citron and lemon-basil sorbet</i>	
KOUING AMANN	15
<i>Gâteau au beurre breton, sorbet à la framboise et hibiscus, hibiscus confit</i>	
<i>Butter croissant cake with raspberry and hibiscus sorbet, confit hibiscus</i>	