

Nos Entrées / Nos Salades

Le velouté aux asperges Fr. 9.-

La salade mêlée (100% végétarien) Fr. 8.- / Fr. 15.-

La salade printanière Fr. 16.- / Fr. 23.-

Variété de salades, crudités, asperges, jambon cru, Œuf parfait et croûtons

 ***La salade évolénarde revisitée Fr. 17.- / Fr. 24.-***

*Variété de salades et crudités, lamelles de viande séchée IGP
Et croquettes croustillantes de fromage de nos montagnes*


La salade du berger Fr. 16.- / Fr. 23.-


*Variété de salades, crudités et lamelles de pommes fruits
Toast de chèvre au lard sec du Valais
Miel d'acacia et éclats de noix et noisettes*


 ***L'assiette valaisanne Fr. 16.- / Fr. 26.-***

*(Viande séchée IGP, saucisse sèches, jambon cru
Lard sec du Valais, fromage et tomme des Haudères*



Nos Incontournables Plats



 **Le roastbeef de bœuf Suisse cuit à basse température servi froid Fr. 29.-**
Sauce tartare et pommes frites maison et sa cassolette de crudités


 **Le tartare de bœuf traditionnel Fr. 33.-**
Servi avec pommes frites et pain toast


 **Le tartare de bœuf à l'italienne Fr. 33.-**
Pignons de pin, basilic, copeaux de parmesan, jeunes oignons et huile d'olives
Servi avec pommes frites et pain toasté

Le filet de saumon poêlé Fr. 26.-
Accompagné de son risotto crémeux aux asperges

 **Le burger valaisan au bœuf Fleur d'Hérens  Fr. 25.-**
Son pain aux sésames, crudités et sauce du chef, fromage à raclette
Pommes frites maison. Possibilité sans gluten et sans lactose

 **La souris d'agneau d'Evolène aux saveurs orientales  Fr. 39.-**
Cuite à basse température 16h00
Son jus brun aux épices douces, le gratin dauphinois et la variété de légumes de saison

 **Le rumsteak sauce au poivre ou beurre maison "café de Paris" Fr. 35.-**
L'accompagnement qui vous fera plaisir et la variété de légumes de saison

 **Le tournedos (filet Suisse) sauce au poivre ou beurre maison "café de Paris" Fr. 42.-**
L'accompagnement qui vous fera plaisir et la variété de légumes de saison

Nos Desserts

La tartelette aux fraises

Sa crème diplomate à la vanille de Madagascar revisitée sur un sablé breton Fr. 8.-

La crème brûlée Fr 12.-

La traditionnelle tarte tatin aux pommes fondantes caramélisées servie tiède Fr. 11.-

Sa glace à la vanille et sa crème chantilly

Le café gourmand Fr. 14.-



Les Glaces

Le clown Fr. 7.-

Arômes au choix

La meringue glacée Fr. 9.-

Glace vanille et fraise, meringue et crème chantilly

Le frappé glacé Fr. 8.-

Arômes au choix

La coupe Danemark Fr. 11.-

Glace vanille, chocolat chaud maison et crème chantilly

La coupe Alexandra Fr. 11.-

Glace vanille, caramel chaud maison et crème chantilly

Le café glacé Fr. 11.-

Glace café, café chaud et crème chantilly

La coupe aux noix Fr. 12.-

Glace vanille et noisettes, cerneaux de noix caramélisés, caramel chaud maison et crème chantilly

La coupe aux fruits des bois Fr. 12.-

Glace vanille, sorbet aux fruits des bois, fruits des bois chauds et crème chantilly

La coupe aux fruits frais (selon saison) Fr. 14.-

Glace vanille, fruits de saison et crème chantilly

La coupe Bailey's Fr.12.-

Glace vanille, glace café, verre de Bailey's et crème chantilly

La coupe « Général » Fr. 12.-

Glace vanille et verre de Whisky

Le sorbet valaisan Fr. 12.-

Sorbet abricot et eau de vie d'abricots luizet de Nendaz

Le sorbet « Colonel » Fr. 12.-

Sorbet citron et verre de vodka