

Carte proposée du dimanche soir au vendredi midi (y compris)



Petite carte automnale

Entrées ou plats froids

Mélange de salades vertes (V G L)	CHF 7.50	
Salade de crudités de saison (V G L)	CHF 9.00	
Terrine de lapin Confit d'oignons au cassis, salade de mesclun, noisettes, pistaches torréfiées	CHF 17.50	
La véritable assiette valaisanne Exclusivement composée de produits AOC ou IGP	CHF 18.00	CHF 27.00
Salade montagnarde au lard séché aux herbes Chèvre frais de Grimisuat au miel, abricots secs	CHF 15.00	CHF 26.00

Pâtes

Spaghetti :	Ai pomodori, tomates cerise, herbes fraîches (V L)	CHF 19.00
	Alla carbonara, jambon cru, pancetta, fromage, crème	CHF 23.00

Saillon Grill Festival

accompagné de pommes frites, d'un épi de maïs grillé et tomate au four

Steak de filet de porc	200 g	CHF 29.00
Brochette de crevettes géantes, sauce vierge	250 g	CHF 34.00
Entrecôte de bœuf	250 g	CHF 44.00

Sauce à choix : échalote, poivre ou champignons

V Plats végétariens

G Plats sans gluten

L Plats sans lactose



Les plats

Grillade mixte de poissons et légumes (L)

Loup de mer, saumon, crevettes, calamar, poivrons, aubergine, courgette, pommes grenailles CHF 41.00

Filet de loup de mer grillé aux artichauts et légumes du sud (G L)

Petites pommes de terre sautées CHF 36.00

Tagliata d'entrecôte de bœuf à la parmesane (G)

Roquette, copeaux de Grana Padano, pommes frites CHF 44.00

Bowl de poulet au curry vert (L)

Légumes sautés, riz Basmati CHF 26.00

Bowl vegan au tofu (V G L)

Curry de légumes au lait de coco, riz Basmati CHF 26.00

Desserts

Crème brûlée à la fève tonka CHF 9.50

Macédoine de fruits frais et sorbet mangue-passion CHF 10.50

Moelleux au chocolat servi tiède, sauce vanille (sans gluten) CHF 12.00

Tourtière Gascogne

Tartelette croustillante à la pomme CHF 9.50

TVA incl. 7.7 %

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances ainsi que la provenance des viandes et poissons.