

Les Spécialités de saison :

Charbonade Charcoal grill	par pers.	42.-
Fondue chinoise Chinese fondue	par pers.	42.-
Fondue bourguignonne Meat fondue (bourguignonne)	par pers.	42.-
Fondue au fromage (Moitié- moitié) Cheese fondue		24.-
Fondue aux Bolets Cheese fondue (with mushrooms)		26.-
Raclette Melted cheese		24.-
Le poulet de Perly à la broche Chicken with provençal herbes	1/2 20- entier 35.-	
Filets de perches Frites maison sauce tartare		32.

Salades et mets froids :

Salade verte Green salad		6.50
Salade mêlée Mixed salad		8.50
Salade de tomate, mozzarella et basilic Tomatoes, mozzarella salad and basilic		17.00
Salade valaisanne Valaisanne salad		18.00
Assiette Valaisanne Valaisanne plat		24.00
Jambon cru d'Italie Raw italen ham		26.00
Viande séchée Air cured beef		26.00
Carpaccio de bœuf Beef carpaccio		25.00
Cocktail de crevettes Shrimps cocktail		18.00

Escargots, la douzaine Snails, dozen	22.00
---	-------

Six	13.00
-----	-------

Pâtes – Pasta :

Spaghetti napolitaine Spaghetti with tomato sauce	18.00
--	-------

Spaghetti au basilic et à l'ail Spaghetti with basilica leaf and garlic	18.00
--	-------

Penne gorgonzola Penne with gorgonzola sauce	21.00
---	-------

Spahètti alla carbonara Spaghetti with bacon and cream	21.00
---	-------

Spaghetti bolognaise Spaghetti with meat and tomato sauce	21.00
--	-------

Penne all' arrabiata Penne with pimento tomato sauce	19.00
---	-------

Tagliatelles au saumon et crevettes Tagliatelles with salmon and shrimps	22.00
---	-------

Lasagne au four	21.50
-----------------	-------

Soupes – Soups :

Consommé à l'œuf Clear beef soup with egg	8.00
--	------

Minestrone maison Minestrone soup	9.50
--------------------------------------	------

Soupe de poisson Fich soupe	13.00
--------------------------------	-------

Poissons – Fish :

Filets de perches Fillets of perch	32.00
---------------------------------------	-------

La sole grillée ou meunière Grilled sole or fried sole	42.00
---	-------

Crevettes géantes grillées ou à l'ail Grilledshrimps or garlic shrimps	39.00
---	-------

Viandes – Meat :

Filets de boeuf grillé Grilled tenderloin beef	39.00
---	-------

Filet de boeuf sauce matze ou au poivre Tenderloin beef with matze sauce or with pepper sauce	41.00
--	-------

Entrecôte de bœuf grillée Grilled sirloin beef	35.00
---	-------

Entrecôte de boeuf sauce poivre ou sauce matze Sirloin beef with matze butter or pepper sauce	37.00
--	-------

Steak de boeuf grille sauce au poivre ou sauce matze Grilled beef steak with pepper sauce or matze butter	23.00
--	-------

Scaloppine de veau au citron vert Veal scallop with lemon sauce	35.00
--	-------

Escalope de veau viennoise Wiener Schnitzel, (bradedvealslice)	36.00
---	-------

Emincé de veau zurichois Chipped veal with cream sauce	35.00
---	-------

Côtes d'agneau grillées aux herbes Grilled lamb chops	32.00
--	-------

Nos Pizzas :

Marguerita- tomate, mozzarella et origan	16.00
--	-------

Napolitaine- tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives et origan	17.00
--	-------

Quatre Saisons- tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, anchois, origan	18.00
---	-------

Capriciosa- tomate, mozzarella, œuf, champignons olives, origan	18.00
---	-------

Romana- tomate, mozzarella, origan et jambon cru.	24.00
---	-------

Diabolo- tomate, mozzarella, piments chorizo, origan	18.00
--	-------

Rouquette- tomate, mozzarella, rouquette, origan, coupeaux de parmesan.	20.00
Matze- tomate, mozzarella, aubergine, courgettes champignons, oignons, origan, jambon cru.	24.00
Nordique- tomate, mozzarella, saumon, crevettes et origan.	22.00
Vegetarienne- tomate, mozzarella, aubergines, courgettes oignons.	18.00
Quatre Fromages tomate, gorgonzola, mozzarella, gruyère et ricotta	19.00