

# Menu

## PAUSE GOURMANDE DE LA SEMAINE

Du lundi au vendredi buffet de salades à discrétion et  
choix entre deux plats principaux

**19.- CHF**

## Nos raclettes du Valais AOP

*(Uniquement le soir, dès 18h00)*

### Raclette du Valais AOP

5.-

*(servie avec pommes de terre en robe des champs, cornichons et  
petits oignons au vinaigre)*

### Raclette du Valais AOP à discrétion

38.-

*(accompagnée d'une assiette valaisanne garnie, pommes de terre en robe des  
champs, cornichons et petits oignons au vinaigre)*

**CHAQUE JOUR NOTRE STAFF VOUS PROPOSE DES SUGGESTIONS  
ÉLABORÉES PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE!**

## ENTRÉES

---

	Entrée	Plat
<b>Assiette de viande séchée</b>	18.-	32.-
<b>Assiette valaisanne</b>	17.-	28.-
<b>Carpaccio de Glareyarde</b> <i>(artichauts, pecorino, menthe)</i>	19.-	28.-
<b>Salade César <b>NEW</b></b> <i>(romaine croquante, poulet grillé, parmesan, croûtons, sauce César)</i>		21.-
<b>Salade O'Grignou</b> <i>(assortiment de salades, mozzarella de bufflonne, saumon, thon et croûtons)</i>		21.-
<b>Saumon mariné à l'aneth</b> <i>(toasts et beurre)</i>	19.-	26.-
<b>Salade composée</b>	7.-	
<b>Salade verte</b>	6.-	

## PÂTES

---

<b>Linguine Faraglioni NEW</b>	<b>28.-</b>
<i>(aux saveurs de la mer, tomates datterino, ail, persil et huile d'olive extra vierge)</i>	
<b>Penne O'Grignou</b>	<b>23.-</b>
<i>(sauce arrabbiata, lard croustillant et pesto génois)</i>	
<b>Champagnino</b>	<b>25.-</b>
<i>(crêpes aux épinards, cèpes, mozzarella, fondue de fromage d'alpage &amp; sauce tomate)</i>	



**Gnocchi de pommes de terre et fettuccine sans gluten**  
**disponibles sur demande, avec les sauces de notre carte**

## POISSONS

---

<b>Fondue de poisson (250 g) NEW</b>	<b>42.-</b>
<i>(accompagné de 5 sauces et riz sauvage)</i>	
<b>Gambas au gingembre</b>	<b>39.-</b>
<i>(légumes de saison et riz sauvage)</i>	
<b>Poisson du jour - selon arrivage</b>	<b>39.-</b>
<i>(légumes de saison et riz sauvage)</i>	
<b>Filets de perche de Loë meunière</b>	<b>39.-</b>
<i>(légumes de saison et frites)</i>	

## VIANDES

---

<b>Tataki de bœuf NEW</b>	42.-
<b>Filet de bœuf</b>	44.-
<b>Entrecôte de bœuf</b>	39.-
<b>Escalope de veau au citron</b>	42.-

*Nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et frites*

**Sauces:**

Béarnaise 6.-

Poivre vert 6.-

<b>Roast-beef NEW</b>	32.-	
<i>(sauce tartare et frites)</i>		
<b>Rognons de veau à la moutarde ancienne NEW</b>	35.-	
<i>(riz et légumes de saison)</i>		
<b>Coquelet à la broche NEW</b>	21.60 	24.-
<i>(servi avec salade mêlée et frites)</i>		
<b>Burgers au bœuf suisse</b>	26.-	
<i>(pain artisanal, fromage d'alpage, salade verte, guacamole, oignons caramélisés, coleslaw et frites)</i>		
<b>Ribs de porc 500 g</b>	39.-	
<i>(sauce barbecue fumée, servis avec frites et salade coleslaw)</i>		
<b>Tartare de bœuf 200 g</b>	39.-	
<i>(accompagné de toasts et frites)</i>		
<b>Cordon bleu de veau</b>	38.-	
<i>(accompagné de légumes de saison et frites)</i>		

## FONDUES A PARTAGER

---

### AU FROMAGE

*Prix par personne*

Fondue moitié-moitié	26.-
Fondue aux bolets	29.-
Fondue tomate avec pommes de terre en robe des champs	30.-

### A LA VIANDE 250 g de viande (min. 2 personnes)

Fondue Chinoise	39.-
Fondue Glareyard <i>(bœuf mariné aux herbes et épices)</i>	42.-

### EXCLUSIVEMENT EN TERRASSE :

Fondue Bourguignonne	45.-
Chapeau Tartare	42.-

**Accompagnements:** 5 sauces et frites

**Supplément viande (100g) :** 12.-

## PLATS VÉGÉTARIENS

---

Éventail de légumes grillés <i>(huile d'olive extra vierge, riz)</i>	23.-
Gaspacho de tomates	16.-

## POUR LES ENFANTS

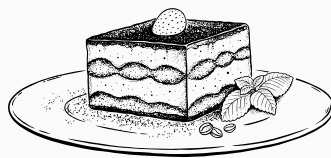
---

Chicken nuggets et frites	15.-
Penne à la sauce tomate	12.-

## DESSERTS

---

<b>Panna cotta aux fruits rouges</b>	<b>10.-</b>
<b>Tiramisu classique</b>	<b>10.-</b>
<b>Tiramisù déstructuré – sans gluten</b>	<b>10.-</b>
<b>Semifreddo au nougat</b>	<b>10.-</b>
<b>Tarte Tatin</b>	<b>12.-</b>
<i>(glace à la vanille et caramelsalé)</i>	
<b>Moelleux au chocolat</b>	<b>12.-</b>
<i>(glace à la pistache-12min d'attente)</i>	



**Informations**

*Origine des viandes*

*Bœuf : Suisse – Uruguay*

*Veau : Suisse*

*Poulet : Suisse*

*Origine des poissons*

*Filets de perche : Suisse (Rarogne, VS)*

*Loup de mer : Méditerranée*

*Provenance du pain : farine Suisse*

**Allergènes**

*Œufs – Céleri – Gluten – Lactose – Crustacés – Fruits de mer*

*Soja – Lupin – Sulfites – Moutarde – Mollusques – Fruits à coque et arachides*

***Chères clientes, chers clients, notre personnel se tient volontiers à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats.***

TOUS NOS PRIX SONT TVA INCLUSE

## NOS ASPERGES DE SAISON

	Entrée	Plat
Duo d'asperges façon mimosa, sauce hollandaise	<b>18.-</b>	<b>25.-</b>
Duo d'asperges jambon cru AOP, sauce hollandaise	<b>19.-</b>	<b>26.-</b>
Duo d'asperges au saumon mariné à l'aneth, sauce hollandaise	<b>19.-</b>	<b>26.-</b>
Risotto Carnaroli aux asperges		<b>28.-</b>

