

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES ENTRÉES

SALADE VERTE <i>Grüner Salat / Green salad</i>	9.00
SALADE MÉLÉE <i>Gemischter Salat / Mixed salad</i>	16.00
L'OS à MOELLE AU FOUR SUR LIT DE SALADE <i>Et son beurre aux herbes</i> <i>Gebackener Markknochen auf Salatbett / Baked marrow bone on a bed of salad</i>	16.00
LE CAQUELON D'ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL <i>Das Schneckencaquelon mit Knoblauchbutter / Snail caquelon with garlic butter</i>	6 pièces 9.00 12 pièces 15.00
LA FRICASSÉE DE CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE <i>Fricassee of frog legs with parsley sauce / Fricassee of frog legs with parsley sauce</i>	19.00
LA SALADE DU "MONTAGNARD" ET SON OEUF COCOTTE <i>Der Montagnard-Salat mit seinem im Kokottchen gebackenen Ei mit Morcheln / The Montagnard salad accompanied by its morel mushroom baked egg</i>	21.00

PROVENANCES

Salaisons : origine Vissoie,
Veau, porc : origine Suisse,
Boeuf : Suisse, Argentine
Poulet : origine UE , nuggets : origine France
Grenouille : origine Indonésie

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LE TERROIR

ASSIETTE VALAISANNE 33.00

Walliser Teller / plate of charcuterie of the Valais

LES CROÛTES AU FROMAGE

(Fromagerie d'Anniviers)

Käsechnitte / cheese crust

Nature 24.00

Fromage et œuf mit Ei / with egg 25.00

Jambon et fromage mit Schinken / with ham 25.00

Jambon, fromage et œuf mit Schinken und Ei / with ham and egg 26.00

LA FONDUE

Au fromage de la Fromagerie d'Anniviers 25.00

(servie avec pain, 250g de fromage par pers.)

Käsefondue mit Brot / cheese fondue with bread

Aux échalotes 27.00

(servie avec pain, 250g de fromage par pers.)

Käsefondue mit Schalotten / Cheese fondue with shallots

Aux tomates 28.00

(servie avec pain et pommes de terre, 250g de fromage par pers.)

Käsefondue mit Tomaten / Tomato cheese fondue

LES ROËSTIS

Au fromage de la Fromagerie d'Anniviers 24.00

Roëstis mit Käse / Roëstis with cheese

Au fromage, lard et œuf 26.00

Roëstis mit Käse, Speck und Ei / Roëstis with cheese, bacon and egg

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES VIANDES

LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 38.00

Servi avec frites et toasts

Rindertartar, mit dem Messer geschnitten

serviert mit Pommes und Toast /hand-chopped beef tartare

served with chips and toast

PLAT DU JOUR SELON L'INSPIRATION DU CHEF 26.00

*Das Tagesgericht nach der Inspiration des Küchenchefs / Dish of the day
according to the Chef's inspiration*

LES ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS 41.00

Sauce moutarde à l'ancienne

Kalbsnieren Mit Brandy flambierte, Traditionelle Senfsauce

Veal kidneys flambé in Brandy, Old-fashioned mustard sauce

L'ENTRECÔTE DE BŒUF SUR ARDOISE 56.00

Servie sur ardoise, sauce poivre vert et Pinot noir

*Rinderentrecôte auf Schieferplatte serviert, mit grüner Pfeffersauce
und Pinot Noir*

*Beef entrecôte served on a slate, with green pepper and Pinot Noir
sauce*

L'ÉMINCÉ DE VEAU MINUTE, SA SAUCE MORILLE 51.00

quick-fried veal strips with morel sauce

Geschnetztes Kalbfleisch mit Morchelsauce

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC FRITES ET LÉGUMES

alle Gerichte werden mit Pommes frites und Gemüse serviert

all dishes are served with French fries and vegetable

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES DOUCEURS MAISON

LA TARTE DU JOUR OU LA DOUCEUR DU MOMENT 8.50

*Die Tagestorte oder Süßigkeiten des Moment /
The tart of the day and sweets of the moment*

L'ÎLE FLOTTANTE ET SON CARMEL 16.00

*The floating island and its caramel / Die schwimmende Insel und ihr
Karamell*

**L'AUMÔNIÈRE AUX POIRES ET CARMEL
À LA FLEUR DE SEL** 16.00

*Pear and caramel pasty with sea salt /
Die Birnen- und Karamell-Aumônière mit Fleur de Sel*

**LA PROFITÉROLE AUX ÉPICES DOUCES ET SA SAUCE
CHOCOLAT CHAUD** 16.00

*Profiteroles with mild spices and hot chocolate sauce /
Profiteroles mit milden Gewürzen und heißer Schokoladensauce*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES MINÉRALES

	20 CL	25 CL	33 CL	50 CL	100 CL
EAU MINÉRALE				5.00	10.00
BOISSONS SUCRÉES				5.50	14.50
JUS MICHEL		5.00			
SCHWEPPE	4.50				
ALP TEA		5.00			11.00
COCA COLA			5.50		
CARAFE D'EAU					
CHF 2.00					

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / EXPRESSO	4.20
THÉ	4.20
CAPUCCINO / RENVERSÉ	4.60
LATTE MACCHIATO	5.20
CHOCOLAT CHAUD OU FROID	4.50
CAFÉ FRAPPÉ CARMEL	5.60
SWISS ROCK	7.50

LES APÉRITIFS

	4 CL	1 CL
PASTIS	6.00	
SUZE	6.00	
KIR VIN BLANC		6.00
KIR PROSECCO		7.50

LES COCKTAILS

APEROL SPRITZ	13.00
LEMON SPRITZ	13.00
COCKTAIL DU MOMENT	15.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES BIÈRES

	2,5 DL	3 DL	5 DL
BLONDE		4.80	8.00
PANACHÉE		4.90	8.20
BLANCHE	6.00		9.80
PICON		6.00	9.50
SUPERBOCK	6.00		9.80
NEZ NOIR		4.80	8.00

LES DIGESTIFS

	2 CL
ABRICOTINE, WILLIAMINE	6.50
GÉNÉPI, VIEILLE PRUNE	6.50
LIMONCELLO	6.50

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES VINS AU VERRE

	1 DL
LE VIN BLANC	
Fendant	4.40
Johannisberg	4.50
Suggestion du moment	7.50
LE VIN ROSÉ	
Blanc de noir	5.00
Suggestion du moment	7.50
LE VIN ROUGE	
Gamay	4.50
Pinot Noir	5.00
Suggestion du moment	7.50

LES MOUSSEUX

	37.5 CL	75 CL
MOËT & CHANDON		90.00
MUST	18.50	
<i>Les Celliers de Sion</i>		
7 ^e CIEL		56.00
<i>Cave Gregor Kuonen</i>		

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES VINS BLANCS

	37.5 CL	50 CL	75 CL
FENDANT <i>Fine cuvée, Cave Leukersonne</i>	27.00		52.00
Blanc des Reines <i>Ch. Et A. Bétrisey, St-Léonard</i>	18.00	24.00	36.00
JOHANNISBERG <i>Cave Clos des Cyprès, Serge Antille</i> <i>Cave du Vieux Village, Noës</i>		27.00	37.00 36.00
PETITE ARVINE <i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>		29.00	41.00
VIOGNER <i>Cave Frédérique Zufferey, Chippis</i>		23.00	

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES VINS ROUGES

	37.5 CL	50 CL	75 CL	150 CL
CHÂTEAU LICHTEN				
<i>Domaines Rouvinez, Siere</i>	25.00		45.00	
PINOT NOIR				
sélection Didier de Courten				
<i>Domaines Rouvinez, Siere</i>			49.00	
<i>Domaine Frédérique Zufferey, Chippis</i>			53.00	
<i>Cave Edmund Constantin, Salquesh</i>		32.00	51.00	
BRÂME DU CERF				
Assemblage de dôles				
<i>Cave du Vieux Village J-P & L Monnet, Noës</i>		38.00	54.00	
CONQUÊTE fumin				
<i>Cave A. & C. Bétrisey, St-Léonard</i>			55.00	
GAMAY Ancolie				
<i>Cave F. Zufferey, Chippis</i>		24.00		
PROMESSE pinot noir				
<i>Cave A. & C. Bétrisey, St-Léonard</i>		36.00	51.00	
HUMAGNE ROUGE				
<i>Cave du Vieux Village, Noës</i>			68.00	
12 CORS			68.00	
<i>Cave du Vieux Village, Noës</i>				
SOLEIL NOIR				
<i>Cave F. Zufferey, Chippis</i>		30.00	45.00	95.00
MERLOT				
<i>Cave Albert Mathier & fils</i>			62.00	

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES VINS ROUGES

	25 CL	37.5 CL	50 CL	75 CL
SYRAH				
<i>Cave Frédérique Zufferey, Chippis</i>			36.00	45.00
<i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>			29.00	41.00
<i>Leukersonne, Leuk</i>				79.00
CORNALIN				
<i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>			29.00	41.00
<i>Edmund Constantin, Salquesh</i>				69.00
SANG DE REINE				
<i>A. & C. Bétrisey, St-Léonard</i>	18.00	24.00	26.00	36.00

LES VINS ROSÉS

	37.5 CL	50 CL	75 CL
ROSÉ DE GÉRONDE			
<i>Cave Frédérique Zufferey, Chippis</i>		23.00	33.00
BLANC DE NOIR		34.00	48.00
<i>Cave du Vieux Village J-P & L Monnet, Noës</i>			

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande