LE MONTAGNARD

SERVICE À TABLE

LES ENTRÉES

La salade verte Grüner Salat / Green salad	9,00
La salade mêlée Gemischter Salat / Mixed salad	16,00
L'os à moelle au four sur lit de salade et son beurre aux herbes Gebackener Markknochen auf Salatbett / Baked marrow bone on a bed of salade	16,00
Le caquelon d'escargots au beurre d'ail Das Schneckencaquelon mit Knoblauchbutter / Snail caquelon with garlic butter	6pc 9,00 12 pc 5,00
La fricassée de cuisses de grenouilles en persillade Frikassee aus Froschschenkeln mit Petersiliensauce / Fricassee of frog legs with parsley sauce	19,00
La salade du «montagnard» et son oeuf cocotte Der Montagnard-Salat mit gebackenem Ei / The Montagnard salad accompanied by its baked egg	21,00

Origine : salaisons (Vissoie), Veau et porc (Suisse), Boeuf (Suisse et Argentine), Poulet (UE) nuggets (France), Grenouille (Indonésie), pain (Suisse)

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

LE MONTAGNARD

SERVICE À TABLE

L'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 oeuf (mit Ei / with egg)	25,00
Jambon et fromage (mit Schinken / with ham)	25,00
Jambon, fromage et oeuf (mit Schinken und Ei / with ham and egg)	26,00

LA FONDUE CAMILLE RAST (LE MARÉCHAL, 250gr par personne, avec du pain)

Käsefondue mit Brot / Cheese fondue with bread

Nature	25,00
Aux échalotes (mit Schalotten / with shallots)	27,00
Aux tomates (mit Tomaten / with tomato)	28,00

LES RÖSTIS (FROMAGERIE D'ANNIVIERS)

Au fromage (mit Käse / with cheese)	24,00
Au fromage, lard et oeuf (mit Käse, Speck und Ei / with cheese, ham and egg)	26,00

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

LE MONTAGNARD
SERVICE À TABLE

LES VIANDES

Le plat du jour selon l'inspiration du chef Das Tagesgericht nach des Inspiration des Kuchenchefs / Dish of the day according to the Chef's inspiration	26,00
Le tartare de boeuf au couteau (avec frites et toasts) Rindertartar mit dem Messer geschnitten serviert mit Pommes und Toast / Hand-chopped beef tartare served with chips and toast	38,00
Les rognons de veau flambés (sauce moutarde à l'ancienne) Kalbsnieren mit Brandy flambierte, traditionnelle Senfsauce / Veal kidneys flambé in Brandy, old-fashioned mustard sauce	41,00
L'entrecôte de boeuf sur ardoise (servie sur ardoise, sauce poivre vert et Pinot noir) Rinderentrecöte auf Schieferplatte serviert, mit grüner Pfeffersauce und Pinot noir / Beef entrecôte served on a slate, with green pepper and Pinot noir sauce.	56,00
L'émincé de veau minute et sa sauce morille Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Morchelsauce / Quick-fried veal strips with morel sauce	51,00

Origine : salaisons (Vissoie), Veau et porc (Suisse), Boeuf (Suisse et Argentine), Poulet (UE) nuggets (France), Grenouille (Indonésie)

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

LE MONTAGNARD

SERVICE À 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 or sweet of the moment

L'île flottante et son caramel — 16,00
Die schwimmende Insel und ihr Karamell / The floating island and its caramel

La poire conférence pochée par nos soins servie Belle-Hélène — 16,00
Die Konferenzbirne serviert nach Art Belle-Hélène / Conference pear served Belle-Hélène style

La profitérole aux épices douces et sa sauce chocolat chaud — 16,00
Profiteroles mit milden Gewürzen und heißer Schokoladensoße / Profiteroles with mild spices and hot chocolate sauce

Origine : salaisons (Vissoie), Veau et porc (Suisse), Boeuf (Suisse et Argentine), Poulet (UE) nuggets (France), Grenouille (Indonésie)

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

LE MONTAGNARD

SERVICE À TABLE

LES MINÉRALES

	20cl	25cl	33cl	50cl	100cl
Eau minérale				5,00	10,00
Boissons sucrées				5,50	14.50
Jus Opaline		5,00			
Schweppes	4,50				
Alp Tea		5,00			11,00
Coca-Cola			5,50		

Carafe d'eau	2,00

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 caramel	5,60
Swiss rock	7,50

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

LE MONTAGNARD

SERVICE À TABLE

LES APÉRITIFS

Pastis 4cl	6,00
Suze 4cl	6,00
Kir vin blanc 1cl	6,00
Kir prosecco 1cl	7,50

LES COCKTAILS

Aperol Spritz	13,00
Lemon Spritz	13,00
Cocktail du moment	15,00

LES DIGESTIFS 2cl

Abricotine, Williamine	6,50
Génépi, Vieille prune	6,50
Limoncello	6,50

LES BIÈRES

	2,5dl	3dl	5dl
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

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

LE MONTAGNARD

SERVICE À TABLE

LES VINS AU VERRE 1dl

Vin blanc

Fendant	4,40
Johannisberg	4,50
Suggestion du moment	7,50

Vin rosé

Blanc de noir	5,00
Suggestion du moment	7,50

Vin rouge

Gamay	4,50
Pinot noir	5,00
Suggestion du moment	7,50

LES MOUSSEUX

Moët & Chandon 75cl	90,00
Must Les Celliers de Sion 37,5cl	18,50
7e Ciel Cave Gregor Kuonen 75cl	56,00

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

LE MONTAGNARD

SERVICE À TABLE

LES VINS BLANCS

	37,5cl	50cl	75cl
Fendant			
Domaines Rouvinez, Sierre	21,00		
Fine cuvée cave Leukersonne, Leuk			52,00
Blanc des Reines			
Cave C. et A. Bétrisey, Saint-Léonard	18,00	24,00	36,00
Johannisberg			
Cave Clos des Cyprès, Serge Antille		27,00	37,00
Cave du Vieux Village, Noës			36,00
Petite Arvine			
Domaines Rouvinez, Sierre		29,00	41,00
Viogner			
Clos de Géronde, Chippis		23,00	

LES VINS ROSÉS

Rosé de Géronde		23,00	33,00
Clos de Géronde, Chippis			
Blanc de noir		34,00	48,00
Cave du Vieux Village, Noës			

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

LE MONTAGNARD

SERVICE À TABLE

LES VINS ROUGES

	37,5cl	50cl	75cl
Château Lichten			
Domaines Rouvinez, Sierre	25,00		45,00
Pinot Noir sélection Didier de Courten			
Domaines Rouvinez, Sierre			49,00
Clos de Géronde, Chippis			53,00
Cave Edmund Constantin, Salquenen		32,00	51,00
Brâme du cerf assemblage de dôles		38,00	54,00
Cave du Vieux Village, Noës			
Conquête fumin			55,00
Cave C. et A. Bétrisey, Saint-Léonard			
Gamay ancolie		24,00	
Clos de Géronde, Chippis			
Promesse Pinot noir		36,00	51,00
Cave C. et A. Bétrisey, Saint-Léonard			
Humagne rouge			68,00
Cave du Vieux Village, Noës			

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.

LE MONTAGNARD

SERVICE À TABLE

LES VINS ROUGES

	37,5cl	50cl	75cl	
12 Cors			68,00	
Cave du Vieux Village, Noës				
Soleil noir		30,00	45,00	90,00 150cl
Clos de Géronde, Chippis				
Merlot			62,00	
Cave Albert Mathier & Fils				
Syrah				
Clos de Géronde, Chippis		36,00	45,00	
Domaines Rouvinez, Sierre		29,00	41,00	
Leukersonne, Leuk			79,00	
Cornalin				
Domaines Rouvinez, Sierre		29,00	41,00	
Cave Edmund Constantin, Salquenen			69,00	
Sang de reine	24,00	26,00	36,00	18,00 25cl
Cave C. et A. Bétrisey, Saint-Léonard				

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

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise.