

le midi

en apéritif

Du mardi au vendredi

Le chef vous propose un **plat du jour à 18.-**

Entrée/plat ou Plat/dessert pour 22.-

Entrée/plat/dessert pour 26.-

Selon la saison et la créativité du moment,
une autre suggestion vous sera proposée.

Pensez-y !

Acras antillais x6	9.-
Boudin noir créole sur toast x3	9.50
12 toasts de tartare de bœuf	27.-
3 acras + 1 punch	10.-
3 boudins créoles sur toast + 1 punch	14.50
Gambas croustillantes x6	12.50
6 toasts de foie gras maison	18.-

les entrées

	entrée	plat
Salade verte	6.50	
Salade mêlée	10.50	
Assiette créole (salade vinaigrette mangue, passion, acras, toast créole et gambas croustillantes)	14.-	25.-
Salade de gambas et ananas, grenade et citron vert	15.-	
La soupe de poisson, avec rouille, croûtons et fromage râpé	13.50	
Feuilleté de ris de veau poêlé, passion et gingembre	16.-	
La trilogie de foie gras	21.-	

Pour toute allergie ou intolérance, n'hésitez pas à vous annoncer. De nombreux plats sont basés sur des produits sans gluten, et, sur demande, certains ingrédients peuvent être remplacés.

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse. Postcard non admise.

les pâtes



Casarecce fraîches aux légumes et basilic 21.-


Casarecce fraîches aux deux saumons 24.-

les poissons



Filet de thon grillé, crémeux de carottes rouges, riz parfumé 38.-

Gambas curry coco, riz et légumes 36.-



Pour toute allergie ou intolérance, n'hésitez pas à vous annoncer. De nombreux plats sont basés sur des produits sans gluten, et, sur demande, certains ingrédients peuvent être remplacés.

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse. Postcard non admise.

les viandes



Entrecôte de bœuf env. 200gr, beurre aux herbes, Frites maison et légumes	43.-
Le Burger du Buffet (bœuf), sauce à la brisure de Truffes, Pain et frites maison, salade verte (avec foie gras : + 5.-)	34.-
Coquille d'agneau jus au thym, semoule et légumes	39.50
Poulet fermier du « Gran'joie, Eddy Gaspoz » sauce colombo, riz et légumes	32.-
Tartare de bœuf (Boucherie Saint André, Chamoson), toast et frites maison	35.-

Provenance des viandes et du poisson : voir tableau affiché dans le restaurant.

Pour toute allergie ou intolérance, n'hésitez pas à vous annoncer. De nombreux plats sont basés sur des produits sans gluten, et, sur demande, certains ingrédients peuvent être remplacés.

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse. Postcard non admise.

les fromages

Assiette de fromages de la fromagerie « La Grenette », à Conthey 14.-

les desserts

Tarte valaisanne pomme poire, sorbet abricot 12.-

La trilogie de panna cotta 12.-

Riz au lait, mousse coco et citron vert 12.-

La coupe du Buffet (sorbet chocolat noir, glace chocolat blanc, Bailey's chocolat, crumble chocolat, crème) 12.-

Une boule de glace à choix + expresso 6.50.-

Smally (1 boule de glace ou sorbet arrosé) 8.-

Parfums : vanille, chocolat noir, chocolat blanc, café, caramel beurre salé, pistache, abricot, poire, citron, fraise, rhum raisin.

Pour toute allergie ou intolérance, n'hésitez pas à vous annoncer. De nombreux plats sont basés sur des produits sans gluten, et, sur demande, certains ingrédients peuvent être remplacés.

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse. Postcard non admise.

menu du Chef



Minimum 2 personnes


Amuse-bouche

Duo d'entrées,
Crème brûlée au foie gras,
Acras antillais, et ses sauces

Filet de thon grillé, crémeux de carottes rouges, riz parfumé
ou
Entrecôte de bœuf beurre aux herbes, frites maison et légumes du moment

Assiette de fromages
et/ou
Riz au lait, mousse coco et citron vert

74.- sans le fromage
84.- avec le fromage



Pour toute allergie ou intolérance, n'hésitez pas à vous annoncer. De nombreux plats sont basés sur des produits sans gluten, et, sur demande, certains ingrédients peuvent être remplacés.

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse. Postcard non admise.