

LES ENTRÉES

Salades

Salade verte		7.-
Salade mêlée	Petite	9.-
	Grande	12.-
Salade de chèvre chaud	Petite	17.-
	Grande	23.-
Salade de foie de volaille tiède, <i>vinaigrette maison</i>		19.-

Entrées froides

Cocktail de crevettes roses, sauce calypso		18.-
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & rucola	En entrée	18.-
	En plat (servi avec frites)	26.-
Assiette de viande séchée		26.-
Assiette valaisanne		25.-

Entrées Chaudes

Feuilleté croustillant aux champignons		19.-
Crevettes sautées à l'huile d'olive, ail & paprika		19.50
Escargots de Bourgogne au beurre	6 pièces	13.-
	12 pièces	23.-
Os à moelle au sel de Guérande (<i>temps de cuisson env. 15min</i>)		16.-

LES PÂTES & RISOTTOS

Les pâtes

Spaghettis ou penne :

<i>A l'Arrabbiata</i>	16.-
<i>A l'Ail, huile d'olive, piment</i>	19.-
<i>A la Bolognaise</i>	21.-
<i>Aux fruits de mer (mélange fruits de mer en persillade, sauce tomate)</i>	23.-
<i>A la Carbonara</i>	22.-
<i>Au Thon et olives noires</i>	22.-
<i>Végétariennes (julienne de légumes)</i>	20.-
Cannellonis gratinés au four	23.-

Les Risottos

Risotto aux champignons et feuilles d'épinard	26.-
Risotto à l'huile de truffe, rucola et parmesan	28.-
Risotto aux gambas, courgettes et tomates	29.-

Les Tagliatelles fraîches

Du Stand (<i>tomates, oignons, champignons, mozzarella</i>)	25.-
Thon et olives noires (<i>sauce tomate, thon et olives noires</i>)	24.-
Duo de saumons (<i>aneth, crème, oignons</i>)	26.-
Bolets (<i>crème, oignons, ciboulette</i>)	25.-
A la mode du Chef (<i>gambas, crevettes, morilles, oignons, crème, safran</i>)	30.-

NOS SPAGHETTIS FLAMBES DEVANT VOUS !

(DES 2 PERSONNES)

Monseigneur 34.-

Émincé de bœuf, champignons, tomates et crème
Le tout flambé au whisky ou au cognac

A la Livornese 38.-

Émincé de veau, jambon cru, bolets, vin blanc, ail et crème
Le tout flambé au whisky ou au cognac

Du Stand 35.-

Gambas sautées à l'ail, safran et crème
Le tout flambé au whisky ou au cognac

LES VIANDES

Bœuf

Médaillons de bœuf	36.-
Entrecôte de bœuf	35.-
Tartare de bœuf coupé au couteau	36.-

Cheval

Entrecôte de cheval	32.-
---------------------	------

SAUCES AU CHOIX :

<i>Café de Paris</i>	5.-
<i>A l'ail</i>	5.-
<i>Champignons</i>	6.50
<i>Poivre vert</i>	6.-
<i>Morilles</i>	10.-

Viandes sur ardoise

Pavé de bœuf	48.-
Entrecôte de bœuf	46.-
Entrecôte de cheval	42.-

Les viandes sur ardoise sont servies avec 3 sauces maison : Café de Paris, champignons et poivre vert

Tous ces plats sont servis avec un bouquet de légumes.

En accompagnement, au choix : pommes frites, pâtes ou riz au beurre.

Veau

Emincé de veau à la zurichoise <i>Servi avec galettes de rösti et bouquet de légumes</i>	39.-
Véritable cordon bleu de veau maison, très généreux <i>Servi avec Frites et bouquet de légumes</i>	47.-
Cassolette de rognons de veau à la moutarde <i>Servi avec galettes de rösti et bouquet de légumes</i>	29.-

Agneau

Coquille d'agneau poêlée à la crème, ail et ciboulette <i>Servi avec tagliatelles fraîches et bouquet de légumes</i>	39.-
---	------

LES POISSONS

Pavés de saumon poêlés, crème au safran	34.-
Filets de perche meunières, sauce tartare	36.-
Gambas à l'indienne, curry doux, ananas	34.-

*Nos poissons sont servis avec un bouquet de légumes.
En accompagnement, au choix : pommes frites, pâtes ou riz au beurre.*

LES SPECIALITES DU STAND

(dès 2 personnes et à discrédition)

Fondues

Caquelon du Stand (viande de bœuf, pièce du boucher)	54.-
Caquelon du Vigneron (viande de bœuf, pièce du boucher)	55.-
Fondue chinoise de bœuf	39.-
Fondue chinoise de cheval	36.-
Fondue bourguignonne de bœuf	56.-
Fondue bourguignonne de cheval	54.-

Spécialités gourmandes

Gambas sautées à l'ail, persil et fleur de sel	46.-
Cuisses de grenouilles à la provençale	47.-

Nos spécialités du Stand sont précédées d'une salade mêlée en entrée, et servies avec des pommes frites ou du riz au beurre.

Les restes des spécialités à discrédition ne peuvent pas être emportés.

MENU D'AFFAIRES

- 1 -

Feuilleté croustillant aux champignons

- 2 -

Crevettes sautées à l'ail, huile d'olive et
paprika

Coquille d'agneau poêlée à la crème, ail et
ciboulette

Médaillons de bœuf, sauce café de Paris
Tagliatelles fraîches
Bouquet de légumes

Galettes de rösti

Bouquet de légumes

Sorbet citron arrosé au champagne

Tiramisu maison

Fr. 54.-

Fr. 56.-

MENU POTENCE (dès 2 personnes)

Feuilleté croustillant aux champignons

Ou

Crevettes sautées à l'huile d'olive, à l'ail et paprika

La Potence de bœuf, flambée au cognac ou au whisky
3 sauces maison : café de Paris, champignons et poivre vert
Riz au beurre
Bouquet de légumes

Dessert « Maison »

Fr. 59.-

LES PIZZAS

Marguerite (tomate, mozzarella)	15.-
Romana (tomate, mozzarella, jambon, origan)	19.-
Sicilienne (tomate, mozzarella, poivrons, câpres)	18.-
Vénitienne (tomate, mozzarella, champignons, jambon)	20.-
Napolitaine (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives)	19.-
Végétarienne (tomate, mozzarella, champignons, épinards, oignons, œuf)	20.-
Tunisienne (tomate, mozzarella, champignons, merguez)	22.-
Du Stand (tomate, mozzarella, émincé de poulet, maïs, curry)	21.-
Thon (tomate, mozzarella, câpres, thon, oignons)	20.-
Hawaï (tomate, mozzarella, jambon, ananas)	20.-
Saranda (tomate, mozzarella, tomates fraîches, feta, basilic, olives, aneth)	20.-
Dardan (tomate, mozzarella, poivrons, chorizo, oignons)	22.-
Luan (Lion) (tomate, mozzarella, rucola, jambon cru, copeaux de parmesan)	28.-
Mr Shpat (tomate, mozzarella et mozzarella de bufflonne, rucola, scampis, tomates cherry)	23.-
Orientale (tomate, mozzarella, émincé de poulet, curry, ananas)	22.-
Saumon (tomate, mozzarella, saumon, oignons, câpres)	23.-
Western (tomate, mozzarella, viande de bœuf, piment)	20.-
Quatre fromages (tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio)	21.-
Calzone (tomate, mozzarella, champignons, ail, œuf, jambon, basilic)	23.-
Quatre saisons (tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, olives)	22.-
Paysanne (tomate, mozzarella, champignons, oignons, lard, salami, œuf)	23.-
Fruits de Mer (tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer)	22.-
Pizzaiola (tomate, mozzarella, crevettes, oignons, paprika)	21.-
Forestière (tomate, mozzarella, chanterelles, jambon cru)	23.-
Tropicale (tomate, mozzarella, scampis, ananas)	23.-

MINI PIZZA : 2.- de réduction sur toutes les pizzas de la carte

SUPPLÉMENT D'INGRÉDIENT : 1.- ou 2.- selon l'ingrédient

MENU ENFANT

(Jusqu'à 10 ans)

Mini Pizza au choix

ou

Chicken-nuggets, frites

ou

Spaghetti bolognaise

Dessert : 1 boule de glace à choix

Fr. 16.-



PROVENANCES DES VIANDES, POISSON ET PAIN

Bœuf	-	Suisse, Brésil
Veau	-	Suisse
Cheval	-	Uruguay, Argentine *
Porc	-	Suisse
Poulet, Canard	-	Suisse, France
Agneau	-	N-Zélande, Suisse *
Filets de perche	-	Estonie, Russie
Pain	-	Suisse

*Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que des antibiotiques

TVA : 8.1 % incluse

Nous vous servons avec le plus grand plaisir durant ces heures là

*11h30 - 14h00
18h30 - 22h00*

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

**Nous vous souhaitons un agréable moment.
Merci de votre visite.**