

# 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 (tomates, oignons, champignons, mozzarella)	25.-
Thon et olives noires (sauce tomate, thon et olives noires)	24.-
Duo de saumons (aneth, crème, oignons)	26.-
Bolets (crème, oignons, ciboulette)	25.-
A la mode du Chef (gambas, crevettes, morilles, oignons, crème, safran)	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*

Médallions 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 discrétion)*

### *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 discrétion ne peuvent pas être emportés.**

## MENU D'AFFAIRES

- 1-

Feuilleté croustillant aux champignons

\*\*\*

Coquille d'agneau poêlée à la crème, ail et  
ciboulette  
Galettes de rösti  
Bouquet de légumes

\*\*\*

Sorbet citron arrosé au champagne

Fr. 54.-

-2-

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Tiramisu maison

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

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