

LES ENTREES

Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.-

UN PLAT PAR PLACE OCCUPÉE,
Merci !!!

ENTREE

PLAT PRINCIPAL

La Salade César

Poulet Pané, Œuf, Tomate, Croûtons, Parmesan, Salade.



27.-

La Salade Gourmande

Foie Gras poêlé et Foie Gras maison, Magret de Canard fumé, Salade.

23.-

La Salade Swiss

Rösti farci au Gruyère AOP, Salade, Jambon cru de Martigny « Fumoir paysans », Chou Rouge, Carotte Râpé, Tomate.

16.-

23.-

Os à la Moelle

À la Fleur de Sel, Avec pain toasté et confit d'oignons.

21.-

Ravioles à la Truffe Gratiné

17.-

Velouté du Moment

(En Plat) Avec charcuterie du Valais et fromage du Pays.

13.-

25.-

Escargots au Beurre persillé « 6 pièces »

15.-

LES BURGERS

Smash Burger servis Frites Fraîches

Pain sans Gluten

3.-

Supplément œuf

2.-

Winter Burger

150 gr.

Bœuf Suisse, Salade, Rösti farci au Gruyère AOP, Sauce Tartare, Tomate, confit d'oignons, Nappé d'une Sauce maison.

28.-

*Pur Burger Valaisan

150 gr.

27.-

Bœuf Suisse, Lard Grillé, Fromage au lait cru AOP de Martigny « La Bâtiaz », Salade, Oignons, Sauce Maison.

Double Burger

300gr.

39.-

Fish Burger

Cabillaud Pané, Oignons, Tomate, Carotte, Sauce Tartare.

26.-

Burger House

150 gr.

27.-

Bœuf Suisse, Cheddar, Lard Grillé, Salade, Oignons Rouge, Sauce Maison.

Double Burger

300gr.

39.-

Veggie Burger

Steak Méditerranée (Herbes, huile d'olive, tomate, courgettes), Carottes, Salade, « Fromage au lait cru AOP de la Laiterie de Martigny « La Bâtiaz », Oignons, Sauce tomate séchée.

26.-

LE COIN VALAISAN

*Croûte au Fromage

24.-

*Croûte XXL (Fromage, Jambon, Œuf)

27.-

*Rösti Romain

(Fromage parfumé aux épices) 26.-

*Rösti Royal

(Fromage, Lardons, Œuf)

29.-

Rösti Alpin

(Lardons, Chèvre-Chaud au Miel de nos Alpes)

29.-

*Rösti Légumes

(Avec Fromage de Martigny « La Bâtiaz »)

26.-

*Planchette Viande Séchée du Valais IGP

34.-

*Planchette Valaisanne « Fumoir Paysan Martigny »

Viande séchée IGP, Lard, Saucisse sèche, Jambon, Fromage, Pain de seigle AOP

30.-



*Labellisé Saveurs du Valais, gage de qualité et utilisation de produits régionaux. Valorisation de la gastronomie du Vieux-Pays