

## **Entrées :**

Salade verte 6.-

Salade mêlée 9.-

Salade roquette et parmesan 11.-

Mille-feuilles de légumes et mozzarella  
(Servi tiède) 14.-

Terrine de foie gras maison 20.-

## ***Nos viandes :***

Filet de bœuf Rossini 45.-  
(Foie gras poêlé sauce au vin rouge servi avec légumes et gratin dauphinois)

Entrecôte de bœuf 38.-

Filet de cheval 33.-

Steak de cheval 29.-

Servi avec légumes et accompagnement au choix  
riz/tagliatelles maison/frites maison ou gratin dauphinois

Sauces au choix : *aux morilles 9.- / beurre maison 6.- / aux champignons frais 6.- / crème foie gras et huile truffe 9.- / au poivre concassé 6.-*

Tartare de bœuf 33.-  
(Servi avec toastes et frites)

Hamburger Le Lion D'or 23.-  
Steak hâché 100% bœuf, salade verte, gruyère et cheddar.  
***(Au choix : **compoté d'oignon et tomate / sauce au lard fumé / sauce au pesto de basilic**)***

On est à l'écoute pour les allergies et les intolérances merci de nous informer.

## ***Nos Poissons :***

Dorade grillée, à la crème citronné et coriandre 35.-

Filet de perche meunière 34.-

Filet de perche morille 38.-

Gambas grillées à l'ail 35,50.-

Servi avec légumes et accompagnement au choix  
riz/tagliatelles maison/frites maison ou gratin dauphinois

Poulpe à la (Lagareiro) 35.-

Poulpe grillée accompagné de pommes de terre nouvelles écrasés et salade de poivrons grillées, tomates et ail à l'huile d'olive

Morue à la (Lagareiro) 35.-

Morue grillée accompagné de pommes de terre nouvelles écrasées et salade de poivrons grillés, tomates et ail à l'huile d'olive

## ***Nos pâtes maison :***

Raviolis à la carbonara (revisité) 26.-

Ravioli farci au bœuf sauce aux morilles 28.-

Tagliatelle al crudo 24.-  
Crème safranée, jambon cru, roquette et copeaux de parmesan



On est à l'écoute pour les allergies et les intolérances merci de nous informer.

***Le chef vous propose tous les mois quatre nouveaux plats au fil de la saison :***

Gaspacho de concombre et melon et son jambon cru 24.-

Tartare de saumon aux agrumes et fraises 29.-  
Accompagné de ses toastes et salade

Dos de cabillaud sauce au cresson 36.-  
*Accompagné de riz sauvage et ses légumes*

Roastbeef Froid 26.-  
Accompagné de frites et salade

***Dessert du moment***

Bavarois au fraise 14.-

## ***Nos Pizzas***



<b>Margherita</b> Tomate, mozzarella et origans	14.-
<b>Jambon</b> Tomate, mozzarella, jambon et origans	16.-
<b>Romana</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives et origans	17.-
<b>Napoli</b> Tomate, mozzarella, capre, anchois et origans	17.-
<b>Merguez</b> Tomate, mozzarella, merguez, poivrons et origans	17.-
<b>Campagnard</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, tranches de lard, œuf et origans	20.-
<b>Al Crudo</b> Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, coupeau de parmesan et origans	22.-
<b>Calzone</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf dur et origans	22.-

On est à l'écoute pour les allergies et les intolérances merci de nous informer.

## ***Desserts Maison***

Crème brûlée à la saveur du moment

7,50.-

Fondant au chocolat

10.-

(Boule de glace au choix)

Flan

caramel

7,50.-

Salade de fruits

9.50.-

## ***Nos coupes glacées***

Café glacé 10.50.-

3 boules de glace mocca, expresso et chantilly

Danemark 10.50.-

3 boules glace vanille, coulis de chocolat chaud et chantilly

Caramelita 10.50.-

2 boules de caramel, 1 de vanille, coulis caramel et chantilly

Amarenata 10. -

Girottes en sirop, 2 boules de vanille et chantilly

## ***Glaces***

Vanille, mocca, fraise, chocolat, caramel et straciatella

3.40.- la boule

## ***Sorbets :***

Pomme, Poire, Citron,

Abricot et Grappe fruit

3.40.- la boule

Supplément Chantilly 1.-

## ***Nos sorbets arrosés :***

Le limoncello

(sorbet citron, arrosé au limoncello)

11.50

Le Colonel

(sorbet citron, arrosé au vodka)

11.50

Le Williams

(sorbet poire arrosée de williamine)

11.50

Le General

(glace vanille arrosée de whisky)

11.50

Le Valaisan

(sorbet abricot arrosé d'abricotine)

11.50

On est à l'écoute pour les allergies et les intolérances merci de nous informer.