

ROOM SERVICE

Franck Reynaud et sa brigade vous proposent

Les Entrées

<i>Croque-Monsieur à la tomme d'alpage et jambon du Pays</i>	Sfr. 20.-
<i>Croque-Monsieur with local pasture tomme cheese and ham</i>	
<i>Minestrone de légumes de saison</i>	Sfr. 21.-
<i>Seasonal fresh soup</i>	
<i>Cœur de sucrine aux herbettes et graines de céréales torrifiées</i>	Sfr. 22.-
<i>«Sucrine» lettuce heart with herbs and roasted cereals seeds</i>	
<i>Charcuterie du Pays</i>	Sfr. 30.-
<i>Local ham and salami</i>	
<i>Jambon cru du Valais</i>	Sfr. 30.-
<i>Local raw ham</i>	
<i>Viande séchée du Valais</i>	Sfr. 35.-
<i>Local dried meat</i>	
<i>Assiette Valaisanne</i>	Sfr. 38.-
<i>Local plate</i>	
<i>Salade Caesar</i>	Sfr. 35.-
<i>Caesar salad</i>	

Les Suites

<i>Pâtes fraîches "Maison", sauce tomate au basilic et parmesan</i>	Sfr. 26.-
<i>«Home-made» fresh pastas, tomato sauce with basil</i>	
<i>Hamburger des Ours : viande de bœuf du Pays, tomme d'alpage,</i>	Sfr. 39.-
<i>Feuille de sucrine, sauce barbecue « Maison »,</i>	
<i>Servi avec des frites fraîches « Maison »</i>	
<i>The « Ours » hamburger: Meat of country beef, alpine tomme, sucrine leaf,</i>	
<i>« Home-made » barbecue sauce with « home-made » French fries</i>	
<i>Club sandwich « Tradition »: poulet et lard grillé,</i>	Sfr. 39.-
<i>Servi avec frites fraîches « Maison »</i>	
<i>« Tradition » Club sandwich: chicken and grilled bacon</i>	
<i>With « Home-made » fresh fries</i>	
<i>Dos de maigre sauvage braisé au jus de fenouil,</i>	Sfr. 59.-
<i>Pommes nouvelles à la Méditerranéenne</i>	
<i>Back of wild lean braised with fennel juice, Mediterranean style potatoes</i>	
<i>Suprême de Pintadeau poché et rôti aux herbes et fleurs de montagne,</i>	Sfr. 58.-
<i>Polenta et carotte frisée</i>	
<i>Poached and roasted guinea fowl supreme with herbs and mountain flowers,</i>	
<i>Polenta and curly carrot</i>	
<i>Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,</i>	Sfr. 63.-
<i>Pommes frites aux épices</i>	
<i>Country Beef filet with Chimichurri sauce, french fries</i>	

ROOM SERVICE

Franck Reynaud et sa brigade vous proposent

Les Fromages

Notre sélection de fromages du Pays, Sfr. 22.-
Confiture des Vieux Garçons et crackers
Our selection of cheeses from Switzerland, "Vieux Garçons" Jam and crackers

Les Desserts

Les sorbets et glaces "Maison" du moment Sfr. 7.- le pot
"Home-made" sorbets and ice-creams
Petit gâteau « chaud-colat », Sfr. 22.-
Chantilly aux bourgeons de sapin et sorbet cacao
Small "hot chocolate" cake, Whipped cream with fir buds and cocoa sorbet
Cocktail glacé "Abricotine", poivre sauvage d'Assam Sfr. 21.-
Iced Cocktail "Apricotine", wild Assam Pepper
Panna cotta Verveine odorante, fraises et rhubarbe Sfr. 21.-
Panna cotta Scented verbena, strawberries and rhubarb

Les Petits

Pâtes fraîches « Maison » Sfr. 22.-
Sauce tomate et basilic
Homemade fresh pastas
Tomato sauce with basil
Petit pois crème et jambon blanc Sfr. 22.-
Peas in cream with cooked ham
Blanc de poulet fermier rôti, frites fraîches « Maison » Sfr. 28.-
Roast farm chicken filet, "Home made" french fries
Filet de poisson (du jour), Sfr. 28.-
Garniture au choix : pâtes / frites fraîches « Maison » / légumes
Filet of fresh fish (of the day)
Choice of side dish: pasta / "Home made french fries/vegetables

Les Grands Desserts des Petits

Glace vanille « maison » sauce chocolat Sfr. 11.-
Homemade vanilla ice cream with chocolate sauce
Minestrone de fruits frais de saison Sfr. 11.-
Minestrone of seasonal fresh fruits

ROOM SERVICE

Franck Reynaud et sa brigade vous proposent

Pour votre petit-déjeuner en chambre...

Le petit-déjeuner continental est au tarif de Sfr.35.-

Boisson chaude, jus de fruits frais orange ou pamplemousse, sélection de pains et viennoiseries « Maison » confitures « Maison » compotes, salades de fruits et yaourt

« A la carte »

La boisson chaude	Sfr. 8.-
<i>The hot drink</i>	
Jus de fruits frais orange ou pamplemousse	Sfr. 10.-
<i>Fresh orange or grapefruit juice</i>	
Sélection de viennoiseries ou de pains	Sfr. 15.-
<i>Selection of pastries / Selection of bread</i>	
Corn Flakes / Céréales	Sfr. 6.-
Bircher / Muesli	Sfr. 10.-
Porridge	Sfr. 10.-
Pan cake nature / sirop d'érable	Sfr. 12.-
<i>Nature or maple syrup pancake</i>	
Saumon d'Ecosse mi-fumé	Sfr. 15.-
<i>Scottish smoked salmon</i>	
Saucisses de veau et de porc	Sfr. 15.-
<i>Veal and pork sausages</i>	
Assiette de fromages	Sfr. 16.-
<i>Cheese plate</i>	
Assiette de jambon ou charcuterie	Sfr. 16.-
<i>Ham plate / Country Deli plate</i>	
Assiette de Viande Séchée	Sfr. 20.-
<i>Dried meat plate</i>	
Œuf à la coque, la pièce	Sfr. 6.-
<i>Boiled egg</i>	
Œuf au plat nature	Sfr. 16.-
<i>Fried egg</i>	
Œufs brouillés	Sfr. 16.-
<i>Scrambled eggs</i>	
Œuf poché	Sfr. 12.-
<i>Poached eggs</i>	
Omelette nature	Sfr. 16.-
<i>Plain omelette</i>	
Omelette avec jambon ou bacon	Sfr. 18.-
<i>Ham or bacon omelette</i>	

Pour votre petit-déjeuner dans le restaurant...

A partir de 07h30 jusqu'à 10h00

Soucieux d'apporter un service personnalisé, nous avons préféré offrir un petit-déjeuner « Maison » sous forme de buffet privatif.

Tous les mets de la carte en font partie intégrante.

Le petit-déjeuner est au tarif de Sfr.35.-