

## ***Les Entrées***



***Cœur de sucrine aux herbettes et***

***Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »***

*«Sucrine» lettuce heart with herbs and Roasted cereals seeds  
Sfr. 22.-*



***Aubergines confites aux aromates de montagne***

***Crème de Buffala, citron-sel et panisse***

*Eggplant confit with mountain herbs  
Buffala cream, lemon-salt and panisse  
Sfr. 27.-*



***Œuf de la Ferme d'Icogne cuit mollet,***

***Salade de courgettes trompettes aux olives et feuille de seigle***

*Soft-boiled eggs from the Ferme d'Icogne,  
Zucchini trumpet salad with olives and rye leaf  
Sfr. 25.-*

***Ceviche de sériole hamachi,***

***Jus perlé et tapioca aux herbettes anisées***

*Hamachi Amberjack ceviche,  
pearl juice and tapioca with aniseed-flavoured herbs  
Sfr. 29.-*

***Carpaccio de veau dans le filet mignon,***

***Marinade de petits fruits et racines rouges,***

***Tomme de Lens***

*Veal carpaccio in tenderloin,  
Berry and red root marinade, Tomme de Lens  
Sfr. 31.-*

## ***Les Suites***

***Atriaux d'agneau laqués au Génépi,  
Pesto de roquette sauvage, risotto à la Syrah***

*Lamb atriaux lacquered with Génépi,  
Wild arugula pesto, syrah risotto  
Sfr. 44.-*

***Bar rôti, jus d'arêtes barigoule,***

***Gnocchis sardes aux artichauts, tomate et cébettes***

*Roasted sea bass, barigoule fish bone sauce,  
Sardinian gnocchi with artichokes, tomato and spring onions  
Sfr. 59.-*

***Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle, carottes fumées,***

***Rösti aux oignons et chimichurri***

*Roast fillet of local beef with marrow  
Smoked carrots, onions rösti and chimichurri  
Sfr. 59.-*

***Carré de veau à la moutarde d'abricot et marjolaine,***

***Petit farci des berges du Rhône***

*Rack of veal with apricot mustard and marjoram,  
Small stuffing from the banks of the Rhône  
Sfr. 59.-*

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétarienne**

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

*The meat and fishes are produced within the European Community*

## ***En Accompagnement***



***Haricots verts aux oignons tiges***  
*Green beans with spring onions*  
Sfr. 15.-



***Carottes nouvelles rôties***  
*Roasted carrots*  
Sfr. 15.-



***Pommes dauphines au serpolet et origan sauvage***  
*« Pommes dauphines » with wild thyme and oregano*  
Sfr. 15.-



***Frites fraîches “Maison”***  
*« Home made » fresh fries*  
Sfr. 15.-

## ***Enfants ( – de 12 ans)***

***Blanc de poulet fermier poché, rôti,***  
***Frites fraîches et légumes***  
*Roasted farm chicken filet,*  
*Fresh fries and vegetables*  
Sfr. 29.-

***Filet de poisson (selon arrivage),***  
***Braisé au jus de barigoule citronné***  
*Filet of the catch of the day*  
*Braised with lemon barigoule juice*  
Sfr. 29.-

## ***Fromage***



***Notre sélection de fromages du Pays,***  
***Confiture des Vieux Garçons et crackers***  
*Our selection of cheeses from Switzerland,*  
*“Vieux Garçon” jam and crackers*  
Sfr. 21.-

## ***Les Desserts***

***Nougat glacé au Miel de Chermignon et nougatine au sarrasin***  
***Petits fruits rouges et noirs à l’huile d’olive et citron vert***  
*Iced nougat with Chermignon honey and buckwheat nougatine*  
*Red and black berries with olive oil and lime*  
Sfr. 19.-

***Poire du Valais pochée au safran de Venthône,***  
***Chocolat et bourgeon de sapin***  
*Valais pear poached with Venthône saffron,*  
*Chocolate and fir buds*  
Sfr. 19.-

***Coupe glacée “espresso Martini”***  
*Espresso Martini ice cream sundae*  
Sfr. 16.-

***Sorbets et glaces “Maison” du moment***  
*“Home-made” sorbets and ice-creams*  
Sfr. 7.- le pot

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan**  
**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*  
*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*  
*The meat and fishes are produced within the European Community*

# *Le plat « Signature » du Chef*

*La Bouillabaisse en 3 services « comme on l'aime à l'Estaque »  
min 2 personnes*

*Sfr. 100.- par personne  
uniquement sous réservation 48 h à l'avance*

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétan**  
**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version  
On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance  
The meat and fishes are produced within the European Community*