



ENTRÉES - SALADES - SOUPES

Tartare de bœuf délicatement épicé
sur pain doré accompagné de beurre salé maison

27.50 / 37.00

Terminé par une touche de cognac ou de whisky sur demande
Surcharge 5,00

Salade de feuilles vertes avec vinaigrette maison de votre choix

8.50

Salade colorée fraîchement préparée, servie avec une vinaigrette de votre choix

10.50 / 16.50

Vinaigrettes maison : Français • Italiens

- Les informations sur les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande sont disponibles dans notre liste de déclarations. Si vous avez des questions, veuillez contacter notre équipe.
- Nos prix sont en francs suisses et en impôt légal.

Duo d'été de la vieille ville

fines tranches de tomate, mozzarella bufala
raffiné avec du vinaigre balsamique de framboise, accompagné de
sorbet rafraîchissant au basilic maison

15.50 / 21.50

Angleterre Sélection

de spécialités régionales de viande et de fromages de montagne, servis
avec du pain de seigle, des abricots séchés et des noix

18.50 / 28.00

Bol froid au concombre

fait à base de babeurre, raffiné avec de l'ail frais et de l'aneth

13h50.

Soupe méditerranéenne de tomates

doucement assaisonnée de gin et raffinée avec une crème aérée

14h50.



POISSON – VIANDE

Un filet de saumon frit croustillant
servi sur une sauce crémeuse au citron,
accompagné d'un risotto crémeux et de roquette

47.50

Loup de mer sauté
accompagné de gnocchis maison,
terminé avec une sauce Nolly Prat moelleuse

48.50

- Les informations sur les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande sont disponibles dans notre liste de déclarations. Si vous avez des questions, veuillez contacter notre équipe.
- Nos prix sont en francs suisses et en impôt légal.

Boeuf de porc rôti
aux herbes maison,
accompagnée de frites croquantes et de légumes de saison

180gr 29,50 / 250gr 36,50

Tagliata rosée rôtie
servie sur de la roquette raffinée à l'huile d'olive,
accompagnée d'un risotto crémeux

180gr 47,50 / 250gr 58,50

Blanc de canard rôti rose
doux avec une sauce aux cerises aigres finement réglée,
pommes de terre frites dorées et légumes de saison frais du marché

46.50

Schnitzel de porc pané
Pommes frites
et légumes

27.50

Cordon bleu

**Du morceau de rogin de porc
(temps de préparation : 30 minutes !)**

servi avec des frites et une garniture de légumes

**Cordon bleu « Natural »
Le classique au jambon et au fromage**

34.00

**Cordon bleu « Chnobl »
Ail, jambon, fromage**

36.00

**Cordon bleu « Angleterre »
abricots séchés, viande séchée, jambon cru, fromage**

38.00

**Tous nos plats de poisson et de viande
Nous servons aussi de plateau de fitness avec une salade colorée
et une vinaigrette maison de votre choix**

**Sur demande, nous servons aussi des accompagnements pour l'assiette de
fitness**

Surcharge CHF 5,00 par complément

- Les informations sur les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande sont disponibles dans notre liste de déclarations. Si vous avez des questions, veuillez contacter notre équipe.
- Nos prix sont en francs suisses et en impôt légal.



Accompagnements pour l'assiette de fitness
Frites
Pommes de terre frites
Risotto

CLASSIQUES ET DÉLICES VÉGÉTARIENS

Risotto au vin blanc crémeux
avec roquette
et des chips de pain de seigle croustillants

28.00

Gnocchis maison Old Town
avec sauce tomate méditerranéenne
Roquette et fromage râpé

29.50

Tranches de fromage traditionnelles du Valais *
pain, vin, jambon, raclette et œuf, servies avec des cornichons et des
oignons argentés.

24.50

* Disponible également en version végétarienne sans jambon

22.50

- Les informations sur les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande sont disponibles dans notre liste de déclarations. Si vous avez des questions, veuillez contacter notre équipe.
- Nos prix sont en francs suisses et en impôt légal.

DOUCES SÉDUCTIONS

Tira mi sù maison classique
raffiné avec une touche d'amaretto
(sans alcool)

16.50

Cheesecake « Angleterre »
maison, cheesecake crémeux et fin
sur une base légère de figues et de mascarpone

14.50

**Gâteau au chocolat crémeux servi avec une fine glace à la vanille et de la crème
fouettée moelleuse**

12.00

sorbet au basilic maison
raffiné avec du vin mousseux de Salquenen

13.50

Menu dégustation

de 2 personnes

Tartare de bœuf délicatement épicé
sur pain doré accompagné de beurre fin salé
raffiné avec une pointe de cognac

* * *

Soupe méditerranéenne de tomates
douxment assaisonnée de gin et raffinée avec une crème aérée

* * *

Loup de mer sauté
accompagné de gnocchis maison finis avec une sauce Nolly Prat moelleuse

* * *

sorbet au basilic maison
raffiné avec du vin mousseux de Salquenen

* * *

Tagliata rosée rôtie (120g), servie sur roquette, raffinée avec de l'huile
d'olive, accompagnée d'un risotto crémeux

* * *

Cheesecake « Angleterre »
maison, cheesecake crémeux et fin
sur une base légère de figues et de mascarpone

Découvrez le menu avec des vins assortis pour chaque plat

par personne
CHF 138,50

par personne sans accompagnement de vin CHF 98,50