

Entrées - Starters CHF 14.-

BISQUE DE HOMARD - LOBSTER CREAM SOUP

POTAGE GOULASH - HUNGARIAN GOULASCH SOUP

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL sur toast & salade verte
GOAT'S CHEESE & HONEY, on toast with green salad (en plat CHF 26.-)

COCKTAIL DE CREVETTES ROSES EN SAUCE CALYPSO
PRAWN COCKTAIL WITH CALYPSO SAUCE

TARTARE DE SAUMON (NO) à la mangue & citron vert
SALMON TARTARE (NO) flavoured with mango & lime (en plat CHF 29.-)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre & fines herbes 6 pcs
BOURGOGNE SNAILS with herb butter (12 pcs CHF 24.-)

CARPACCIO DE BŒUF (CH), huile d'olive italienne & parmesan
BEEF CARPACCIO (CH), italian olive oil & parmesan

Spécialités suisses

ASSIETTE VALAISANNE VIANDE SÉCHÉE, 100 G 16.-

FROMAGE, JAMBON CRU, LARD SEC ET SAUCISSON 180 G 28.-

COLD CUTS FROM THE REGION

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE PUR BŒUF 80 G 16.-

THINLY SLICED DRIED PRIME ALPINE BEEF 160 G 29.-

CROÛTE AUX CHAMPIGNONS & SON ŒUF POCHÉ 24.-

(DE PARIS, BOLETS, CHANTERELLES, MORILLES, PLEUROTÉS)
TOAST WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE AND A POACHED EGG

RACLONETTE (FAITES VOTRE PROPRE RACLETTE À TABLE)

220G DE FROMAGE, POMMES DE TERRE, OIGNONS ET CORNICHONS

FROMAGE "MAZOT" PASTEURISÉ DE FRIBOURG 28.-

FROMAGE BIO AU LAIT CRU DE TOURTEMAGNE 32.-

SUPPLÉMENT FROMAGE 100G : CHF 5.- MAZOT/CHF 6.- TOURTEMAGNE

Fondues au fromage de la fromagerie Raemy

Médaille d'or 2020 meilleur mélange à fondue

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ vacherin & gruyère 220 G 26.-

FONDUE AUX TOMATES & pommes en robe des champs 220 G 28.-

CHEESE TOMATO FONDUE WITH BOILED POTATOES

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ AUX ÉCHALOTES 220 G 28.-

CHEESE FONDUE WITH SHALLOTS

FONDUE À LA BIÈRE BRUNE (MAREDSOUS) 220 G 28.-

CHEESE FONDUE MADE WITH BROWN MAREDSOUS BEER

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ AUX MORILLES 220 G 36.-

CHEESE FONDUE WITH MOREL MUSHROOMS



Les plats - Main courses CHF 29.-

Tous ces plats comprennent une garniture au choix
All those main courses include one side dish

CREVETTES "BLACK TIGER" (TH) À LA PORTUGAISE
TIGER PRAWNS, PORTUGUESE STYLE

FILET DE SAUMON (NO) POÊLÉ, SAUCE AU CURRY
SALMON FILET WITH CURRY SAUCE

TARTARE DE BŒUF (CH), AVEC TOAST
BEEF TARTARE WITH TOAST

MÉDAILLONS DE CERF (AUT), SAUCE AU POIVRE VERT
DEER FILET WITH GREEN PEPPER SAUCE

ENTRECÔTE DE BŒUF (CH), BEURRE MAISON "CAFÉ DE PARIS"
SIRLOIN STEAK, "CAFÉ DE PARIS" BUTTER

FILET DE PORC (CH) À LA CRÈME DE CITRON
PAN-FRIED PORK FILET, CREAMY LEMON SAUCE

ESCALOPE À LA VIENNOISE (FILET DINDE, ALL), COULIS DE TOMATES
BREADED TURKEY FILET (THE HOUSE SPECIAL !)

ROGNONS DE VEAU POÊLÉS (CH) À LA MOUTARDE
CALF KIDNEYS WITH MUSTARD

Nos garnitures - Side dishes CHF 5.-

En accompagnement d'un plat - to go with your main course
(En portion individuelle - if ordered without a main course CHF 9.-)

SALADE VERTE - GREEN SALAD

POMMES FRITES - FRENCH FRIES

LÉGUMES FRAIS - MIXED VEGETABLES

RISOTTO CRÉMEUX - CREAMY RISOTTO

RIZ PILAF - PILAF RICE

SPAGHETTI AU BEURRE - SPAGHETTI

LENTILLES À LA CRÈME - CREAMY LENTILS

UN PLAT PARTAGÉ EST MAJORÉ DE CHF 7.-

Les incontournables de l'Alpe Fleurie

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON Entrée 17.-
GELÉE AU PORTO ET CONFITURE DE FIGUES
HOME-MADE FOIE GRAS TERRINE

SPAGHETTI BOLOGNESE MAISON 23.-
HOME-MADE SPAGHETTI BOLOGNESE

FILETS DE PERCHE (PL) 110 G 23.-
MEUNIÈRE, SAUCE TARTARE ET POMMES FRITES 220 G 37.-
PERCH FILETS WITH TARTAR SAUCE AND CHIPS

CÔTES D'AGNEAU "ROLLS ROYCE" (AUS) 42.-
AUX HERBES DE PROVENCE, AVEC 2 GARNITURES AU CHOIX
AUSTRALIAN LAMB CHOPS, WITH YOUR CHOICE OF TWO SIDE DISHES

MIGNONS DE BŒUF AUX MORILLES (FILET) (CH) 49.-
SAUCE AUX MORILLES ET 2 GARNITURES AU CHOIX
BEEF FILET WITH MOREL SAUCE, WITH YOUR CHOICE OF TWO SIDE DISHES

FONDUE BOURGUIGNONNE (MIN. 2 PERS)
FRITES ET SALADE VERTE EN ENTRÉE - FRENCH FRIES AND GREEN SALAD TO START
SAUCES : TARTARE, CURRY, AIL, COCKTAIL.

FILET DE CERF (NZ) (250G/PP, SUPPLÉMENT 8.-/100G) 48.- PP

FILET DE BŒUF (CH) (250G/PP, SUPPLÉMENT 9.-/100G) 52.- PP

FONDUE CHINOISE DE BŒUF (CH) (MIN. 2 PERS) 52.- PP

RIZ PILAF ET SALADE VERTE EN ENTRÉE - RICE AND GREEN SALAD TO START
SAUCES : TARTARE, CURRY, AIL, COCKTAIL ET SOJA. VIANDE À DISCRÉTION.

CHATEAUBRIAND (CH)

SAUCE BÉARNAISE & 2 GARNITURES AU CHOIX

DEUX SERVICES

BÉARNAISE SAUCE WITH YOUR CHOICE OF TWO
SIDE DISHES. TWO SERVICES

MIN. 2 PERSONNES, CHF 54.- PP

Croûtes ou rösti au fromage

TRADITION (FROMAGE À RACLETTE & ŒUF) 21.-
MELTED CHEESE AND A SUNNY SIDE UP

MAISON (FROMAGE À RACLETTE, JAMBON, ŒUF & TOMATE) 24.-
MELTED CHEESE, HAM, TOMATO AND A SUNNY SIDE UP

ALPAGE (FROMAGE À RACLETTE, ŒUF, LARDONS & OIGNONS) 25.-
MELTED CHEESE, EGG, DICED BACON AND ONIONS

TAKE AWAY -10% À L'EMPORTER

(NON DISPONIBLE POUR METS AU FROMAGE ET POTAGES)