

À PARTAGER

	Petite	Grande
Assiette valaisanne «viande du cousin»: viande séchée, jambon cru, saucisson fumé, lard sec et fromage Mixed dried meats «meat from our cousin» and cheese	17.00	27.00
Assiette de viande séchée «viande du cousin» Cold dried beef «meat from our cousin»	18.00	28.00
Nachos au four: chips tortilla, fromage, piment jalapeño, tomates, crème citron et guacamole Baked nachos with cheese, jalapeño, tomato, sour cream & guacamole	17.00	27.00
Frites maison aux pommes de terre du notre oncle! Homemade fries with potatoes from our uncle!	7.00	
Frites de patates douces ou rondelles d'oignon frites Sweet potato fries or onion rings	8.00	

MENU CANADIEN

Spicy Vegan Buffalo Wrap: pois chiches grillés «sauce-buffalo», salade verte, tomate, oignons, guacamole, sauce houmous au citron avec salade * Grilled buffalo style chickpeas with lettuce, tomato, onions, guacamole, lemon hummus with salad	23.00	
Crunchy Clubhouse Wrap: poulet croustillant et bacon canadien «maison», salade et tomate avec frites* House made crispy chicken and Canadian bacon, lettuce and tomato with fries	23.00	
Nos Burgers artisanaux au BBQ: braisés au grill!		
Le Canuck: cheddar, bacon canadien «maison», oignons frites, salade, tomate et sauce classique avec frites* Cheddar, house made Canadian bacon, grizzled onions, salad, tomato and classic sauce with fries	25.00	
Le Valaisan: fromage à raclette, champignons du Val-d'Illeiez, oignons frites, salade, tomate et sauce classique avec frites* Raclette cheese, mushrooms from Val-D'Illeiez, grizzled onions, salad, tomato and classic sauce with fries	26.00	
Salade Paradis: Chèvre crostini au miel et amandes, salade verte, pomme granny, noix de pécan caramélisées et vinaigrette à la poire Goat cheese crostini salad with honey & almonds, apple, caramelized pecans & pear vinaigrette	26.00	
Salade Rainbow : Melon, jambon cru, fraise, salade verte, noix, mozzarella de bufala et sa vinaigrette citron vert framboise romarin Cantaloupe, cured ham, strawberries, green salad, walnuts, buffalo mozzarella & lime raspberry rosemary dressing	27.00	
Salade César au «crispy chicken» et bacon canadien «maison», parmesan, laitue romaine, câpres et croûtons Housemade crispy chicken and Canadian Bacon, romaine, parmesan, capers & croutons	27.00	
	Petite	Grande
Poutine: frites avec fromage en grains «maison» avec lait du Grand Paradis et sauce secrète! Customisez-la avec bacon canadien/suisse, champignons, viande séchée (+2.00 chacun) Poutine with homemade cheese curds with milk from Grand Paradis & gravy! Add Canadian or Swiss bacon, mushrooms, dried beef (+2.00 each)	14.00	22.00
Fish & Chips: poisson frit pané à la bière, frites et sauce tartare * Beer battered fish & chips with tartar sauce	23.00	27.00
BBQ Ribs de porc cuisson lente, sauce bbq «maison» avec whisky, pomme de terre écrasées avec crème au citron et salade Slowly cooked BBQ pork ribs, homemade bbq sauce with whisky, smashed potatoes with sour cream and salad	27.00	39.00

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Sauce brune / gravy	+1.50
Bacon canadien ou suisse	+2.00
Salade verte / green salad	+7.00
Salade César / caesar salad	+10.00

* Remplacer les frites par: Salade verte / green salad (offerte)	
Frites de patates douces / sweet potato fries	+2.00
Rondelles d'oignon / onion rings	+2.00

Prix net en CHF - Taxes et services inclus

Fait maison

MENU DE MONTAGNE

Croûte au fromage: customisez-la avec bacon canadien/suisse, oeuf, champignons (+1.50 chacun) Baked cheese on bread, fendant: add egg, bacon Canadian/Swiss, mushrooms (+1.50 each)	19.00
Fondue moitié-moitié * Cheese fondue	24.00
Fondue à l'ail des ours du coin * Cheese fondue with wild mountain garlic from Val-D'Illeiez	26.00
Fondue à la tomate * Tomato cheese fondue	27.00
Fondue aux champignons du Val-d'Illeiez * Cheese fondue with wild mushrooms from Val-d'Illeiez	28.00
Spaghettini au pesto à l'ail des ours «du jardin» avec sa burrata et ses pignons de pin torréfiés Spaghettini with wild local garlic pesto and its burrata and toasted pine nuts	28.00
Carré d'agneau en croûte d'herbes et noisettes, rösti «maison» et salade verte aux pointes d'asperges Rack of lamb with a herb-hazelnut crust, homemade rosti and green salad with asparagus tips	39.00

* Minimum 2 personnes

COIN ENFANTS (12 ANS)

Spaghettini au pesto à l'ail des ours «du jardin» Spaghettini with wild local garlic pesto	13.00
Crispy nuggets de poulet et frites «maison» et salade Homemade chicken nuggets and fries with salad	15.00
Steak haché de boeuf «maison», frites et salade Homemade beef patty, french fries & salad	15.00

DESSERTS MAISON

Tarte aux pommes caramélisées * Caramelized apple tart	9.00
«Maple-pecan» cheesecake avec noix de pécan caramélisées et sirop d'érable * Maple pecan cheesecake with caramelized pecans and maple syrup	12.00
«Key Lime Pie» gelée : crème au citron vert et base de biscuits au chocolat noir! * Frozen Key Lime Pie with a dark chocolate cookie base!	12.00
Gâteau glacé «Cookies & Cream»: Une gourmandise chocolatée avec de la glace vanille et des biscuits oreo! * A chocolaty treat with vanilla ice cream and oreo cookies!	12.00

Voir notre carte de glaces Møvenpick!

* Boule de glace +2.00

PROVENANCE ORIGIN

Fait maison • Produits locaux • Notre propre boucher!

Viande séchée CH, porc CH, volailles CH/BR, fromage CH, oeufs CH, poisson EU/CN
«Cher/chère client(e) sur demande, nos collaborateurs donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.»

Prix net en CHF - Taxes et services inclus

Fait maison