



Nos Entrées

	Entrée	Plat
 <i>Salade de jeunes pousses (salade verte)</i> <i>Baby greens (green salad)</i>	7ch	10ch
 <i>Salade Fraîcheur (légumes frais)</i> <i>Mixed salad (fresh vegetables)</i>	13ch	21ch
 <i>Salade de ravioles de royan grillées noix et lardons</i> <i>Mixed salad with grilled Royan raviole, bacon and walnuts</i>	17ch	26ch
 <i>Fromage de bagnes façon Malakoff</i> <i>Cheese bagnes from , Malakoff style</i>	18ch	27ch
<i>Salade césar (poulet pané, parmesan, croûtons , câpres, anchois)</i> <i>Cesar salad (chicken, parmesan, crouton, capers, anchois)</i>	18ch	29ch
<i>Tataki de thon Wakamé et sa saladine</i> <i>Tuna tataki and wakamé salade</i>	22ch	38.ch
<i>Les tartines grillées :</i>		
<i>Saumon, avocat</i>		32ch
<i>Tomate , chèvre frais et basilic</i>		29ch

Nos pâtes

 <i>Tagliatelles aux légumes du marché (parmesan grana padano , roquette et jambon cru)</i> <i>Market vegetables tagliatelle (parmesan, rocket and cured ham)</i>	29ch
 <i>Pad thaï au poulet (soja, gingembre coriandre ,piment)</i> <i>chicken phat thai with (soy ,ginger ,coriander , pepper)</i>	30ch
 <i>Ravioles de Royan gratinées (servies avec petite salade)</i> <i>Grated Royan ravioli (green salad)</i>	
<i>- au fromage (cheese)</i>	25ch
<i>- noix et lardons (walnuts and bacon)</i>	27ch
<i>- légumes du marché (Market vegetables)</i>	27ch
<i>- aux chanterelles (chanterelle)</i>	33ch
<i>- supplément œuf</i>	2ch



Le côté du boucher

Pavé de bœuf légumes du marché frites et salade 37ch
Beef steak, market vegetables , chips and salad

Suprême de poulet jaune farci aux chanterelles (sauce chanterelles) 38ch
Poultry fillet stuffed with chanterelles (chanterelles sauce)

Notre vision du Cordon bleu de veau au fromage de Bagnes 44ch
Our vision Veal cordon bleu with bagnes cheese

Entrecôte de bœuf façon Tagliata 230gr 42ch
Beef entrecôte tagliata

T-bone d'agneau à l'ail des ours 42ch
Lamb chop with wild garlic

Garnitures au choix :

- Frites, Purée de patate douce, Ravioles de Royan , légumes du marché

French fries, mashed sweet potatoes, Royan ravioli , market vegetables

-Sauce au choix :

Poivre ou Beurre maison homemade pepper sauce or house butter 4ch

Sauce chanterelle (chanterelle sauce) 7ch

Les plats du Terroir Valaisan :

Petite Grande

Planchette Valaisanne (mélange charcuteries et fromages du Pays) 19ch 29ch
Wallis board (cured meats and local cheeses)

Planchette viande séchée (Dried meat board) 20ch 30ch



Fondue nature (Classic fondue) 25ch/pers

Fondue piment (Chili flakes fondue) 27ch/pers

Fondue aux herbes de L'Authentique (Authentique fresh herbs fondue) 27ch/pers

Fondue aux chanterelles (Chanterelle fondue) 33ch/pers

Les signatures



Demandez Le poisson du jour selon arrivage

Fish of the day



*La pierrade aux trois viandes (bœuf, volaille, biche) 250g 44ch/pers
(petite salade jeunes pousses et garniture aux choix)*

Pour deux minimum

*Hot stone meat (beef, chicken, deer) 250g
(small green salad and side of your choice)*

 *Pour les intolérances et les allergies veuillez nous en informer au moment de la commande et nous adapterons volontiers dans la limite du possible nos plats, les plats végétariens, ou possibilité végétariennes (annoncez-vous)*

 ** For any allergies or dietary , please inform us when you order, we will be pleased to adapt our plates
Vegetarian options (let us know)*



Les desserts maison

L'Authentique crème brûlée vanille ou crème framboise 13ch

L'Authentique vanilla crème brûlée or raspberry cream

Tiramisu speculoos ou fraises 13ch

Tiramisu speculoos or Strawberry

Meringue, glace vanille, chantilly et fruits rouges 15ch

Meringue, Vanilla ice cream and red fruit

Demie sphère chocolat Dolce , framboise, sorbet citron 15ch

Sphere chocolate, raspberry , lemon sorbet

Notre vision de la tartelette fraise meringuée, basilic 15ch

Strawberry and basil tart meringué

Moelleux au chocolat cœur coulant et glace yahourt 16ch

Chocolate fondant with yoghurt ice cream



Sorbets et coupes de glaces (glaces des alpes)

Café glacé 12ch

Coffee ice cream with an espresso

Coupe Danemark 12ch

Vanilla ice cream with chocolate sauce

Coupe fraises fraiches glace vanille chantilly 14ch

Vanilla ice cream and fresh strawberries with whipped cream

Les Sorbets arrosés : (poire, abricot, baileys , colonel, chartreuse) 13ch

Happy sorbets (pear, apricot, baileys, colonnel , chartreuse)

Nos parfums de glaces et sorbets : poire , abricot , citron ,fraise

vanille , chocolat , café, yaourt, barbe à papa , chartreuse

Ice cream and soberts flavors : pear, apricot, lemon, strawberry

vanilla, chocolate, coffee, yogurt ,cotton candy , chartreuse

Supplément chantilly : 1.50

Supplément chocolat : 2

Boule de glace : 3.5