










Nos Entrées

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
 <i>Salade de jeunes pousses (salade verte)</i> <i>Baby greens (green salad)</i>	<i>7ch</i>	<i>10ch</i>
 <i>Salade Fraîcheur (légumes frais)</i> <i>Mixed salad (fresh vegetables)</i>	<i>14ch</i>	<i>21ch</i>
 <i>Salade de ravioles de royan grillées noix et lardons</i> <i>Mixed salad with grilled Royan raviole , bacon and walnuts</i>	<i>18ch</i>	<i>28ch</i>
 <i>Fromage de bagnes façon Malakoff</i> <i>Cheese bagnes from , Malakoff style</i>	<i>18ch</i>	<i>28ch</i>
<i>Terrine de campagne aux pistaches et son insert foie gras</i> <i>Pork terrine filled with pistachio and foie gras</i>	<i>17ch</i>	<i>26ch</i>
<i>Duo de poisson Saumon gravelax et tartare de thon</i> <i>Gravelax and Tuna taratare with baby greens</i>	<i>21ch</i>	<i>38ch</i>

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>	<i>29ch</i>
<i>Tagliatelles aux saumons frais et fumé crème citronnée</i> <i>Tagliatelle with fresh salmon and lemon cream stock</i>	<i>33ch</i>
 <i>Phat thai au poulet soja et gingembre</i> <i>chicken phat thai with soy and ginger</i>	<i>29ch</i>
 <i>Ravioles de Royan gratinées (servies avec petite salade)</i> <i>Grated Royan ravioli (green salad)</i>	
<i>- au fromage (cheese)</i>	<i>25ch</i>
<i>- noix et lardon (walnuts and bacon)</i>	<i>27ch</i>
<i>- légumes du marché (Market vegetables)</i>	<i>27ch</i>
<i>- aux morilles</i>	<i>33ch</i>
<i>- supplément œuf</i>	<i>2ch</i>



Le côté du boucher

Carpaccio de bœuf à l'italienne frites (parmesan , roquette , caprons) 35ch
Italian beef carpaccio with fries (parmesan, arugula ,caprons)

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

Suprême de poulet jaune farci aux asperges vertes et morilles 38ch
Poultry fillet stuffed with green asparagus and morels

Entrecôte de bœuf façon Tagliata (roquette , parmesan) 43ch
Beef entrecôte Tagliata style (arugula ,parmesan , caper)

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

Garnitures au choix :

Sauce au choix :

- Frites, Purée de patate douce , Ravioles de Royan, Poivre ou Beurre maison homemade pepper sauce or house butter 4ch
French fries, mashed sweet potatoes, Royan ravioli Sauce Morilles (morel sauce) 7ch

Provenance des viandes (CH , NZL , IRL , URG)

Les plats du Terroir Valaisan :

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
<i>Planchette Valaisanne (mélange charcuterie et fromage du Pays)</i> <i>Valais board (cured meats and local cheese)</i>	<i>19ch</i>	<i>29ch</i>
<i>Planchette viande séchée (Dried meat board)</i>	<i>20ch</i>	<i>30ch</i>
<i>Fondue nature (Classic fondue)</i>	<i>26ch/pers</i>	
<i>Fondue piment (Chili flakes fondue)</i>	<i>28ch/pers</i>	
<i>Fondue aux herbes de L'Authentique (Authentique fresh herbs fondue)</i>	<i>28ch/pers</i>	
<i>Fondue aux morilles (with morel)</i>	<i>33ch/pers</i>	



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 au 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

<i>L'Authentique crème brûlée vanille</i>	<i>12ch</i>
<i>L'Authentique vanilla crème brûlée</i>	
<i>Tiramisu speculoos</i>	<i>13ch</i>
<i>Tiramisu speculoos</i>	
<i>Demie sphère chocolat pralin glace caramel beurre salé</i>	<i>14ch</i>
<i>Half sphere chocolate praline with salted butter caramel ice cream</i>	
<i>Notre vision de la tartelette citron, verveine citronnée, meringuée</i>	<i>15ch</i>
<i>Lemon, verbena snowball</i>	
<i>Moelleux au chocolat cœur coulant et glace yaourt</i>	<i>15ch</i>
<i>Chocolate fondant with yoghurt ice cream</i>	



Sorbets et coupes de glaces :

<i>Café glacé</i>	<i>12ch</i>
<i>Coffee ice cream with an espresso</i>	
<i>Coupe Danemark</i>	<i>12ch</i>
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	
<i>Les Sorbets arrosés : (poire, abricot, baileys , colonel, chartreuse)</i>	<i>13ch</i>
<i>Happy sorbets (pear, apricot, baileys, colonel)</i>	

*Nos parfums de glaces et sorbets : poire , abricot , citron ,fraise
 vanille , chocolat , café, yaourt, barbe à papa , chartreuse, caramel beurre salé
 Ice cream and soberts flavours : pear, apricot, lemon, strawberry
 vanilla, chocolate, coffee, yogurt ,cotton candy , chartreuse*

Boule de glace : 3.5

Supplément chocolat : 2

Supplément chantilly : 1.50