

Les Entrées

RAVIOLES MAISON au chèvre frais, pommes et noix de Grenoble, livèche	24/36
Ravioles maison au fromage frais et épinard, vierge de noix au cidre, pesto roquette <i>Homemade raviolis with fresh cheese and spinach, Grenoble walnuts and honey, arugula pesto</i>	
TATAKI de thon rouge, mandarine et wasabi	31/39
Saku de thon rouge mariné aux agrumes, crème de riz a sushi au wasabi <i>Citrus Marinated Red Tuna Saku, Lime and wasabi sushi rice cream</i>	
SALADE Maraichère	18/31
Chips et légumes d'antan, crosnes, pickles de betteraves et d'oignons rouges, huile de courge et mélange de graines <i>Market salad, vegetables chips of yesteryear, Chinese artichoke, beet and red onion pickles, pumpkin oil, seed mix</i>	
SALADE CESAR	19/33
Cœur de romaine, parmesan, croutons, poulet pané frit, anchois, œuf mollet du Valais, sauce césar <i>Romaine salad, parmesan, croutons, fried breaded chicken, anchovy, Valais soft egg, Caesar sauce</i>	
TARTARE de Bœuf suisse au couteau	26/39
Bavette d'ailoyau agrémentée de ses condiments et croustillant de moelle <i>Tartare of hand cut sirloin steak, condiments and crispy bone marrow</i>	
VELOUTE de Potimarron	19
Velouter de potimarron, graine de courges torréfiées et crème mascarpone aux épices. <i>Pumpkin soup, roasted pumpkin seed, mascarpone cream with spices.</i>	

Les Plats

ARDOISE Valaisanne	36
Viande séchée du valais, lard sec, saucisson, jambon sec, fromage de Bagnes, cornichons et oignons <i>Dried Valais meats, bacons, sausages, hams, Bagnes cheese, pickles and onions</i>	
SUPREME DE VOLAILLE, ferme de Nant d'avril	42
Sauce double crème de gruyère aux morilles, spaëtzle fraîches maison <i>Farm raised chicken, homemade Swiss spaëtzle, double cream sauce with gruyere and morels</i>	
RÖSTI « MOUTON NOIR » COMPLET	31
Notre rösti pas comme les autres, lard grillé, œuf du Valais, fromage de Bagnes <i>Potato rösti, covered in melted Bagnes cheese, sliced pork belly, Valais egg</i>	
RÖSTI « MOUNTN NOIR » VEGETARIEN	29
Galette de pommes de terre dorées, fromage de Bagnes, légumes de saison <i>Vegetarian potato rösti, covered in melted Bagnes, winter vegetables</i>	
MOUTON NOIR BURGER	36
180g steak haché, salade, confiture de tomates, bacon, vacherin Mont d'Or, frites <i>180g steak patty, salad, tomato confit, bacon, cheese vacherin Mont d'Or & fries</i>	
PULLED PORK BURGER	36
Confits de cochon, coleslaw, salade, oignons frits, sauce barbecue, fromage de Bagnes & frites <i>Pulled pork, coleslaw, salad, fried onion, barbecue sauce, Bagnes cheese and, fries</i>	
PULLED VEGAN BURGER	35
Burger végan, betteraves, coleslaw, salade et frites de patates douces <i>Pulled vegan burger, coleslaw, beetroot & salad, sweet potato fries</i>	

Les Plats

VEAU BRAISE AU TRUFFES	47
<i>Veau braisé, sauce Périgourdine, lamelles de truffes, gnocchis maison et déclinaison de panais Braised veal, fresh truffle, Périgord truffle sauce, homemade gnocchi, parsnips and purée</i>	
TOURNEDOS DE BŒUF	59
<i>Filet de bœuf suisse, cuit sur pierre chaude, pommes de terre grenaille, sauce aux poivres et béarnaise Irish Herford beef tenderloin 200g on a hot stone, new potatoes, pepper and bearnaise sauce</i>	
SAINT JACQUES topinambour et chartreuse	57
<i>Noix de Saint Jacques au beurre de câpre, pulpe de topinambour a la chartreuse, embeurrée de pommes de terre Scallops St Jacques, caper butter mousse, Jerusalem artichoke with chartreuse, mashed potato</i>	
RIGATONI AUX TRUFFES DE SAISON, parmesan et eryngii	36
<i>Pâtes artisanales, crémeux de champignons, copeaux de parmesan et râpé de truffes noires Homemade pasta, cream of mushroom, parmesan shavings and grated black truffles</i>	
GNOCCHI et légumes de saison	29
<i>Gnocchis maison, légumes de saison rôtis et purée de panais Homemade gnocchi, roasted seasonal vegetables and parsnip purée</i>	

Les Enfants

(Pour les enfants de moins de 13 ans - for children under 13)

NUGGETS de poulet avec frites	19
<i>Chicken nuggets, fries</i>	
CROQUE MONSIEUR jambon et fromage de bagnes	19
<i>Toasted ham and Bagnes cheese sandwich</i>	
COQUILLETES et jambon du chalet	19
<i>Shel shaped pasta with ham, chalet style.</i>	

Le Coin Gourmand

MOUSSE AU CHOCOLAT	12
<i>Le tout chocolat... All in for chocolate....</i>	
CHOUX CRAQUELIN	16
<i>Ganache montée noisette, vanille et gel passion Hazelnut ganache, vanilla and passionfruit gel</i>	
GAUFRE TRADITIONNELLE	13/22
<i>Accompagné d'une confiture de lait et d'une sauce pralinée Waffles accompanied by milk jam and praline sauce</i>	
TARTE de LINTZ	15
<i>Tarte à la confiture de framboises, crémeux au thé matcha Raspberry jam tart, matcha tea cream</i>	
LES MIGNARDISES	17
<i>Mousse au chocolat, choux craquelin, gaufre et Tarte de Lintz Chocolate mousse, hazelnut cream puff and Lintz tarte</i>	

*Veillez, s'il vous plait nous faire part de vos allergies lors de la prise de commande
Please let us know about your allergies when placing an order*