

Les Entrées

VELOUTE DU MOMENT <i>Mouton Noir mountain soup</i>	15
SALADE MÊLÉE <i>Our favourite fresh mixed salad</i>	13
SALADE DU MOUTON NOIR Mélange de salades, graines et noix, tomates, oignons rouges, concombre, poulet pané frit, œuf mollet <i>Mixed salad, seeds and nuts, cherry tomatoes, red onions, cucumbers, fried chicken, poached egg</i>	19/26
POKÉ BOWL SAUMON (option végétarien 26 CHF) Saumon mariné, riz des deux mondes, maïs rôti, avocat, ananas, tomates cerise, pois gourmands, oignon ciboulette <i>Poké bowl with marinated salmon, rice, cherry tomatoes, onions, snow peas, avocado, roasted corn, pineapple</i>	32
TATAKI DE THON ROUGE pané à la pistache, salade Asiatique <i>Tuna tataki fried with pistachio, Asian salad</i>	24/36
ARDOISE MOUTON NOIR Viande séchée, jambon fumé, lard sec, saucisson, fromage de Bagnes & ail rôti <i>Dried local meat, smoked ham, bacon, sausage, Bagnes cheese & roasted garlic</i>	32
TARTARE DE BŒUF SUISSE AU COUTEAU <i>Swiss beef tartare with the usual extras</i>	24/34

Jeunes Skieurs

Nuggets de poulet avec frites ou pâtes. <i>Chicken nuggets with fries or pasta</i> Steak haché avec frites ou pâtes. <i>Burger steak with fries or pasta</i>	16
---	----

Spécialités

CROÛTE AU FROMAGE au fromage de Bagnes, œuf et salade <i>Cheese croute with a fried egg and side salad</i>	25
CROÛTE COMPLETE au fromage de Bagnes, œuf, jambon et salade <i>Cheese croute with a fried egg, ham and side salad</i>	27
VACHERIN MONT D'OR (2 pers minimum, maximum 3 pers) Servi avec salade verte, assortiment de charcuterie et pommes grenailles <i>Served with green salad, charcuterie, potatoes</i>	par personne 39

Veillez, s'il vous plait nous faire part de vos allergies lors de la prise de commande

Les Plats

ENTRECÔTE PARISIENNE ENVIRON 250G , frites fraîches et mélange de salades <i>with fresh fries and salad</i>	37
TOURNEDOS DE BŒUF 200G sur pierre chaude, pomme de terre grenailles en persillade, mini légumes et sauce aux poivres <i>Beef tournedos served on a hot stone with roasted parsley potatoes, mini vegetables and pepper sauce</i>	49
TRAVERS DE PORC ROTI 250G servis sur planche, pommes de terre grenailles, mini légumes et sauce BBQ maison <i>Porc ribs, roasted potatoes, mini vegetables and homemade BBQ sauce</i>	32
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM ET MIEL Écrasé de pommes de terre et céleri au thym et huile d'olive, mini légumes <i>Lamb shank confit with thyme and honey, mashed potatoes and celery with thyme and olive oil, mini vegetables</i>	42
DOUBLE CHEESEBURGER 300g steak haché, double tranche de Cheddar, ketchup, accompagné de frites fraîches <i>300g beef pattie, double cheddar, ketchup, served with fresh fries</i>	29
MOUTON NOIR BURGER 180g steak haché, salade, tomate, cheddar, bacon, oignon rouge, cornichon, sauce maison, frites fraîches <i>180g beef pattie, salad, tomatoes, cheddar, bacon, red onion, pickle, homemade sauce, fresh fries</i>	33
MOVING MOUNTAINS® VEGETARIEN BURGER Burger à base de plantes, avocat, légumes grillés, salades, tomates, oignons, sauce maison, frites de patate douce <i>Plant based veggie burger, avocado, grilled vegetables, salad, tomato, onion, homemade sauce, sweet potatoes fries</i>	33
RAVIOLES AUX CÊPES Roquette, tomates, copeaux de parmesan et sauce à la truffe <i>Ravioli of cêpe mushrooms, arugula, tomatoes, parmesan shavings and truffle sauce</i>	30
GNOCCHIS AUX GAMBAS PESTO D'EPINETTES (option végétarien 26 CHF) Gnocchis with gambas prawn, pesto d'épinettes, rostead butternut and sage	32
LINGUINE ET SÛPREME DE POULET AU CITRON CONFIT <i>Linguine and chicken supreme with lemon confit</i>	28

Les Desserts

TARTE DU MOMENT	11
CAFE GOURMAND <i>Selection of mini desserts served with your choice of coffee or tea</i>	15
TIRAMISU DU CHEF	12
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ET SA CONFITURE DE LAIT MAISON <i>Brioche French toast with artisanal ice cream</i>	12
FONDANT AU CHOCOLAT <i>Chocolate fondant</i>	13