

« Ne cherchez plus d'excuses... On sait que vous avez gardé une petite place pour le dessert ! Nos créations sucrées sont là pour enchanter vos papilles et vous offrir un moment de pur bonheur.

Et si nos desserts sont en première page, ce n'est pas un hasard. Ici, la gourmandise n'attend pas. Faites-vous plaisir, laissez vos yeux savourer nos douceurs avant même d'y goûter, et succombez à l'irrésistible envie de terminer en beauté. »

No more excuses... We know you've saved a little room for dessert! Our sweet creations are here to enchant your taste buds and offer you a moment of pure bliss.

And if our desserts are on the front page, it's not by chance. Here, sweets wait for no one. Indulge yourself, let your eyes savor our sweets even before you taste them, and succumb to the irresistible urge to end on a high note.

Le Chef, Bert De Rycker



---

## Une Petite Douceur / *Something Sweet*

---

Sélection de fromages 19.00  
*Selection of cheeses*

Fromages d'ici et d'ailleurs / Chutney de coings et oignons / Pain aux fruits secs  
*Cheeses from near and far / Quince & onion chutney / Fruit and nut bread*

C & B chocolat et banane 15.00  
*C & B chocolate & banana*

Gel au citron / Glace à la banane et sésame / Ganache au chocolat noir  
*Citrus Gel / Banana and Sesame Ice Cream / Dark Chocolate Ganache*

Tarte Tatin 17.00  
*Tarte Tatin*

Vanille de Tahiti / Citronnelle / Biscuit de Gavottes  
*Tahitian Vanilla / Lemongrass / Gavottes Biscuit*

Crème brûlée 13.00  
*Crème Brûlée*

Pistache / Vanille / Crumble de clémentines  
*Pistachio / Vanilla / Clementine crumble*

## Pour Commencer / *Something To Start With*

<b>Tartare de boeuf</b> <i>Beef tartare</i> Caviar Baeri / Betterave rouge & miso / Saladine <i>Baeri Caviar / Red Beet &amp; Miso / Young leaf salad</i>	23.00
<b>Œuf parfait</b> <i>Perfectly cooked egg</i> Poireaux confits au beurre / Merlot / Parmesan <i>Butter-Braised Leeks / Merlot / Parmesan</i>	24.00
<b>Velouté de topinambour</b> <i>Jerusalem Artichoke Soup</i> Noisettes torréfiées / Zestes de citron jaune / Juliennes de Jambon cru du Valais IGP <i>Toasted Hazelnuts / Lemon Zest / Julienne of Valais IGP raw Ham</i>	21.00
<b>Foie gras de canard aux épices</b> <i>Spiced duck goose liver</i> Courge butternut & zestes d'orange / Biscuits à la cardamome / Pomme Granny Smith <i>Butternut Squash &amp; Orange Zest / Cardamom Biscuits / Granny Smith Apple</i>	30.00
<b>Arancini noir au safran</b> <i>Black Arancini with Saffron</i> Gel de lime / Tomates confites / Sauce aux poivrons rouges et anis <i>Lime Gel / Confit Tomatoes / Red Pepper and Anise Sauce</i>	27.00
<b>Biscuit de coquilles St-Jacques</b> <i>Scallop Biscuit</i> Oignons aigre-doux / Endives caramélisées / Laurier <i>Sweet &amp; Sour Onions / Caramelized Endives / Bay Leaf</i>	26.00
<b>Salade Le Bistrot</b> <i>"Le Bistrot" salad</i> Sélection de salades de saison / Légumes marinés / Vinaigrette maison <i>Salad selection / Pickled vegetables / Home-made dressing</i>	15.00

## Nos plats / *Our Main Courses*

<b>Secreto Ibérique</b> <i>Ibérico Secreto</i> Patate douce / Légumes sautés / Chimichurri <i>Sweet Potato / Sautéed Vegetables / Chimichurri</i>	62.00
<b>Foie de veau en escalope</b> <i>Veal Liver Escalope</i> Pommes flambées au Calvalais / Oignons caramélisés / Lard fumé <i>Calvalais-glazed Apples / Caramelized Onions / Smoked Bacon</i>	52.00
<b>Filet royale de cabillaud</b> <i>Royal Cod Fillet</i> Crevettes grises / Ecrasé de pommes de terre aux herbes / Réduction de porto <i>Grey Shrimps / Herby Smashed Potatoes / Porto Reduction</i>	45.00
<b>Suprême de poulet Alpstein</b> <i>Alpstein Chicken Supreme</i> Crème d'abricot / Sauce au curry madras / Salsifis <i>Apricot Cream / Madras Curry Sauce / Salsify</i>	43.00
<b>Filet de bœuf Suisse</b> <i>Swiss beef fillet</i> Panais / Morilles / Légumes glacés <i>Parsnips / Morels / Glazed Vegetables</i>	61.00
<b>Risotto aux champignons</b> <i>Mushroom Risotto</i> Oignons blancs au balsamique / Vieux fromage d'alpage / Ciboulette <i>Balsamic White Onions / old Alpine cheese / Chives</i>	37.00

## Minérales / Soft Drinks

Eau minérale naturelle Sembrancher plate (3.3dl / 7.5dl) <i>Sembrancher natural still mineral water</i>	5.-	10.-
Eau minérale naturelle Sembrancher pétillante (3.3dl / 7.5dl) <i>Sembrancher natural sparkling mineral water</i>	5.-	10.-
Coca-cola (3.3dl)	5.-	
Coca-cola zéro (3.3dl)	5.-	
Fusetea citron ou pêche (3.3dl) <i>Fusetea ice tea lemon or peach</i>	5.-	
Fanta (3.3dl)	5.-	
Sprite (3.3dl)	5.-	
Iris jus de pomme naturel du Valais (2.5dl) <i>Iris natural apple juice from the Valais</i>	5.-	
Iris jus de tomate naturel du Valais (2.5dl) <i>Iris natural tomato juice from the Valais</i>	5.-	
Jus d'orange (2dl) <i>Orange juice</i>	4.50	

## Bières / Beers

Valaisanne Lager (3.3dl)	5.50	
Cardinal Blanche, bouteille (3.3dl) <i>Cardinal Blanche, bottled</i>	6.-	
Brooklyn IPA (3.3dl)	7.-	
Valaisanne White IPA (3.3dl)	7.-	
Feldschlösschen sans alcool, bouteille (3.3dl) <i>Feldschlösschen alcohol-free beer, bottled</i>	6.-	

## Cocktails / Cocktails

Aperol Spritz	14.-	
Campari Spritz	14.-	
Framboise Spritz - <i>Raspberry Spritz</i>	14.-	

## Vins Blancs / White Wines

Fendant Les Fleurs, Domaines Rouvinez (3.75dl / 7.5dl)	21.-	40.-
Johannisberg Domaine de Ravanay, Domaines Rouvinez (1dl / 7.5dl)	6.50	46.-
Müller-Thurgau, AOC Thurgau (7.5dl)		49.-
Chardonnay AOC VS, Primus Classicus (1dl / 7.5dl)	6.-	42.-
Petite Arvine de Fully, Domaines Rouvinez (1dl / 7.5dl)	8.-	57.-
Sauvignon Blanc, Noble Contrée, Domaines Rouvinez (7.5dl)		59.-
Cuvée 1858 Blanc, Bonvins Les Domaines 1858 (1dl / 7.5dl)	12.-	86.-
Plantscher AOC VS, Chanton vins, Viège (7.5dl)		88.-

## Rosé & Vin Liqueureux / Rosé & Dessert Wines

Œil de Perdrix La Benjamine AOC VS, Bonvins les Domaines 1858 (1dl / 5dl)	4.50	21.-
Nez Noir Rosé, ass rosé Bio, Domaines Rouvinez (1dl / 7.5dl)	6.80	49.-
Château Puech-Haut argali rosé, La cave du Château (1dl / 7.5dl)	6.50	46.-
Château Puech-Haut argali rosé, La cave du Château (1.5L / 3L)		88.- 160.-

## Vins Rouges / Red Wines

Gamay Les Fleurs, Domaines Rouvinez (1dl / 3.75dl / 7.5dl)	5.50	21.-	39.-
Pinot Noir, Colline de Géronde, élevé en foudre Bio, Domaines Rouvinez (1dl / 7.5dl)	7.50		56.-
Syrah AOC Valais Barrique, Cave du Tunnel, 2020 (7.5dl)			51.-
Cabernet Sauvignon-Merlot AOC Valais barrique, Cave du Tunnel, 2020 (7.5dl)			52.-
Terre Vivante, ass rouge AOC VS, Gregor Kuonen, Salgesch (1dl / 7.5dl)	9.-		65.-
Syrah Grandmaître ass Barrique, Gregor kuonen, Salgesch (7.5dl)			68.-
Merlot Grandmaître, Gregor kuonen, Salgesch (7.5dl)			68.-
Cornalin Combe d'Enfer, Cave de la Rodeline, Fully (5dl / 7.5dl)		51.-	74.-
Sticto Sensus, Pinot Noir Barrique, Philippe Varone vins (7.5dl)			77.-
Château Haut-Beauséjour, Saint-Estèphe, 2015 (7.5dl)			87.-
Duas Quintas Tinto, Ramos Pinto, 2016 (7.5dl)			89.-
Cuvée 1858 Rouge, Bonvins Les Domaines 1858 (1dl / 7.5dl)	14.-		93.-
Cabernet Sauvignon Grandmaître barrique AOC VS, Gregor Kuonen, Salgesch (7.5dl)			119.-
Côte de Nuits-Village, Domaine de Hofmamann-Jayer 2018 (7.5dl)			94.-
Château Troplong Mondot, Saint-Emilion 1er Grand Cru classé B, 2018 (7.5dl)			260.-
Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe 2ème Cru classé 2018 (7.5dl)			420.-
Château Haut-Brion, Pessac-Léognan 1er Cru classé 2006 (7.5dl)			980.-

## Champagne et Mousseux / Champagne and Sparkling Wines

Brut du Valais Réserve, Cave du Tunel, Jacques Germanier, Conthey (7.5dl)			71.-
Champagne Deutz, Brut Classic, Aÿ, France (1dl / 7.5dl)	18.-		135.-
Champagne Deutz, Brut Rosé, Aÿ, France (7.5dl)			150.-
Champagne Deutz Blanc de Blanc 2017, Aÿ, France (7.5dl)			195.-
Champagne Deutz Brut Millésime 2015, Aÿ, France (1.5l)			290.-
Champagne Amour de Deutz Blanc de Blanc 2011, Aÿ, France (7.5dl)			360.-

## Boissons Chaudes / Hot Drinks

Café, espresso, ristretto / <i>Black americano, espresso, ristretto</i>	6.50		
Double espresso	7.50		
Renversé, cappuccino, latte macchiato / <i>White americano, cappuccino, latte macchiato</i>	8.50		
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	7.50		
Thés, Comptoir Français du Thé / <i>Tea from the Comptoir Français du Thé</i>	6.50		
<i>Darjeeling, Earl Grey, tilleul-menthe, verveine, camomille, gunpowder, thé vert citron</i>			
<i>Darjeeling, Earl Grey, lime-mint, verbena, chamomile, gunpowder tea, green tea lemon</i>			

## Spiritueux / Spirits

<b>Distillerie MORAND :</b>	2cl	4cl
Abricotine® 43° - Williamine® 43° <i>apricot liquor - pear liquor</i>	8.-	15.-
Douce d'abricot® 30° - Douce de Williamine® 30° - Douce de Coing® 30° <i>apricot sweet liquor - pear sweet liquor - quince sweet liquor</i>	8.-	15.-
Abricot sur fruit® - Framboise sur fruit® - Williamine sur fruit® <i>fruit-infused apricot liquor - fruit-infused raspberry liquor - fruit-infused pear liquor</i>	8.-	15.-
Génépi des Alpes 41°	7.-	13.-
Long drinks (Alpine Vibes Vodka, Gin, Mexalp, Verbier Gin)	14.-	
Cognac N°20 Réserve Spéciale, 1er Cru 43°, Cognac Grande Champagne AOC	12.-	23.-
Grappa unica da Ponte 10 ans 40°, Distilleria Andrea da Ponte	9.-	17.-
Whisky Lagavulin 43° 16 ans	21.-	
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 40°	15.-	
Ron Zacapa Centenario XO 40°	28.-	
Bailley's, Amaretto Disaronno	7.-	13.-
Vieille Prune V50P, Morin Père et Fils 41%	7.-	13.-
Calvalais, eau-de-vie de cidre du Valais	7.-	13.-