

L'Honorine



Le coin pâtissier

Dôme chocolat	16.-
<i>Biscuit streusel, insert passion, crème légère exotique</i>	
Tarte du Kurhaus	14.-
<i>Clémentine, pomme rôties du Valais, espuma cognac</i>	
Mille-feuille	15.-
<i>Fruits rouges, crème diplomate, craquelins chocolat</i>	
Soufflé à l'orange (15 minutes de cuisson)	18.-
<i>Flambée au Grand Napoléon V.S.O.P</i>	
Fondant au chocolat (15 minutes de cuisson)	15.-
Sorbet abricot, eau-de vie d'abricot	16.-
Sorbet poire, williamine	16.-
Assiette de fromages	15.-
Glaces	
<i>Vanille, chocolat, fraise, caramel au beurre salé, mocca, noisettes</i>	
Sorbets 	
<i>Citron de Sicile, pommes redlove, passion, framboise, orange, sanguine, mangue, abricot</i>	
La boule	3.50.-
<i>Supplément chantilly</i>	2.-

Les entrées


Soupe Corba 	14.-
<i>Lentilles corail, coriandre, tomates, ail, cumin</i>	
Tataki de thon Albacore	17.-
<i>Salsa fresca, houmous de haricots rouges, Wasabi</i>	
Tamiya 	14.-
<i>Falafels, houmous, raïta, purée de betteraves</i>	
Tartare de saumon	19.-
<i>Roquette, noisettes torrifié, pommes Granny Smith</i>	
Le chausson el Gaucho	16.-
<i>Crevettes, coriandre, citron, crème de maïs coriandre</i>	

Garnitures supplémentaires	7.-
Frites	
Légumes	
Gratin Dauphinois	
Riz	






Inspiration du moment

Le régal du chef	46.-
<i>Filet de bœuf cuisson lente, beurre rouge, chutney figue</i>	
La Bouillabaisse	54.-
<i>Dorade, Rouget, Lotte, Bar, Moules, Saint-Jacques</i>	
Poulet Jaune Suisse cuit aux herbes et aux épices	36.-
<i>Purée de petit pois, jalapenos et sauce chimichurri</i>	

Les plats principaux

Risotto au fromage d'alpage 	32.-
<i>Crème de champignons des bois</i>	
L'Entrecôte	40.-
<i>Pièce de bœuf, Gratin Dauphinois, beurre maître d'hôtel</i>	
Bo Bun	26.-
<i>Nouilles de riz, nems, bœufs, coriandre, poireaux, cacahuètes</i>	
Poké-Bowl saumon	26.-
<i>Riz jasmin, avocat, chou rouge, concombre, tomate</i>	
Poké-Bowl Tofu 	22.-
<i>Riz jasmin, avocat, chou rouge, concombre, tomate</i>	
Coquille d'agneau cuisson basse température	42.-
<i>Purée de chou-fleur violet au thym citronné</i>	
Burger Grecque	26.-
<i>Kefta, féta, raïta, courgettes</i>	

Les mets du terroir

Planchette de salaisons et fromages d'alpage, pickles	16.- / 28.-
Planchette de viande séchée <i>Pickles</i>	17.- / 32.-
Rösti à la Valaisanne  (sur demande) <i>Fromage à raclette, tranche de lard paysan, œuf fermier, pickles</i>	26.-
Rösti paysan <i>Fromage d'alpage gratiné, étuvée de poireaux crémeux, saucisson, œuf fermier et pickles</i>	25.-
Croûte au fromage  (sur demande) <i>Raclette du Valais, oignons, lard et œuf fermier</i>	22.-
Raclette (minimum 4 personnes)	37.-/ pers
Fondue « Moitié-Moitié » 	26.-
Fondue à la tomate, pommes de terre 	28.-
Fondue aux chanterelles 	36.-
*Supplément pommes de terre	4.-

Les agapes

Os à moelle	9.-
Houmous pois chiche	7.-
Caviar d'aubergines	8.-
Calamars à la romaine	14.-
Raïta de concombre	8.-
Tapenade d'olives	6.-
Guacamole	8.-
Escargots au beurre persillé, 6 pièces	17.-
Quésadillas	14.-

Plat végétarien 

Plat végétalien 

Les viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Norvège

Renseignez-vous auprès du service en cas d'allergies alimentaires

Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris