



# BOISSONS

## BOISSONS CHAUD

---

Espresso, Café, Ristretto	4.-
Cappuccino, Renversé	5.-
Double espresso	6.-
Chocolat Chaud	5.-
Chocolat, Café Viennois	7.-
Thé/ Tisane	4,5.-
Café Maison (Bailey's)	7.-
Vin Chaud	6.-
Irish coffee	12.-

## MINERALES

---

Eau Plate/ Eau Gazeuse (100cl)	9.-
Eau Plate/ Eau Gazeuse (50cl)	6.-
Coca-cola, Coca zero (33 cl)	5.-
Thé froid (33 cl)	5.-
Sprite / limonade (33 cl)	5.-
Sinalco (33 cl)	5.-
Rivella rouge/Bleu	5.-
Jus de pomme Ramseier (33 cl)	5.-
Crodino biondo	6.-
San Bitter Rouge	6.-
Red bull	6.-

## JUS DE FRUITS

---

Jus d'orange (3dl) / fresh orange juice	5.-
Jus d'ananas / pineapple juice	5.-
Jus de pomme Iris (25cl) / tomato juice	6.-
Jus d'abricot Iris (25cl) / abricot jus	6.-
Jus de tomate Iris (25cl)	6.-





*Bières*

*Aperitifs*

## BIERES PRESSION

---

	2dl	3dl	5dl
Moretti Autentica (blonde)	4.-	5.-	8.-
Erdinger (blanche)	5.-	6.-	10.-

## BIERES BOUTEILLES

---

	33cl
Bière sans alcool 0%	6.-
Valaisanne Lager 4,8%	6.-
Valaisanne Juicy IPA 5,8%	8.-
Ittinger Brune 5,6%	8.-

---

## APERITIFS

Suze .....	4cl	5.-
Martini Rouge/Blanc .....	4cl	6.-
Ricard .....	4cl	7.-
Campari .....	4cl	8.-
Porto Tawny .....	4cl	7.-
Vermouth .....	4cl	6.-
Kir Vin blanc .....	1dl	6.-
Kir Royal .....	1dl	8.-



# CARTE COCKTAILS



# COCKTAILS CLASSIQUES

## APEROL SPRITZ

*Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse // 11,00*

## SARTI SPRITZ

*Sarti Rosa, Prosecco, Eau Gazeuse // 12,00*

## LIMONCELLO SPRITZ

*Limoncello, Prosecco, Eau Gazeuse // 12,00*

## CAMPARI SPRITZ

*Campari, Prosecco, Eau Gazeuse // 12,00*

## MOJITO

*Rhum, Menthe, Lime, Eau Gazeuse // 12,00*

## HUGO

*Liqueur de Fleur de Sureau, Menthe, Lime, Prosecco, Eau Gazeuse  
// 12,00*

## MOSCOW/LONDON MULE

*Vodka ou Gin, Ginger beer, Jus de Citron // 14,00*

## NEGRONI

*Gin, Campari, Vermouth Rouge, Tranche d'orange // 14,00*



# MENU

---



NOM WI-FI : HCR-WIFI  
PASSWORD WI-FI: HCR- 1993

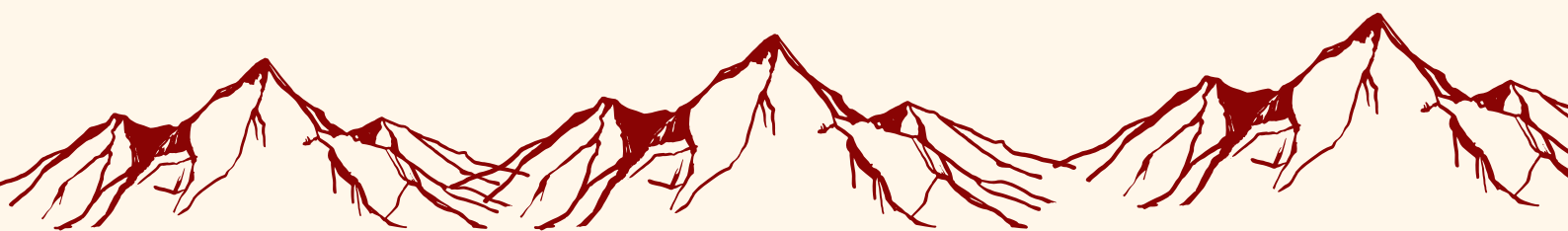


## Entrées

SALADE VERTE	10.-
SALADE MÊLÉE	12.-
SALADE LE CONVIVIAL <i>Bouquet de salade, jambon cru, mozzarella di bufala (bufflonne), tomates cerises, coupeux de fromage</i>	28.-

## Pâtes

RAVIOLI FARCI À LA RICOTTA & ÉPINARDS <i>Sauce au beurre, sauge et coupeux de fromage</i>	32.-
PACCHERI ITALIA VERA <i>(Paccheri fraîche, sauce tomates cerises, basilic, Grana Padano)</i>	30.-
TAGLIOLINI FRAICHE À LA TRUFFE NOIR D'HIVER <i>Sauce au beurre, brunoise de truffe noire, huile de truffe noire</i>	36.-



## Les Poissons

### PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ

42.-

*Mousseline de pommes de terre, légumes de saison au beurre et sauce au citron*

## Viandes & Burgers

### BOEUF BURGER ROYAL

34.-

*Hamburger de boeuf, fromage raclette, salade, tomate, bacon, sauce à la paprika et pain Boulanger - servie avec frites*

### SUPREME DE POULET MAIS FARCI AUX ABRICOTS ARROSÉ DE SON JUS

38.-

*Mousseline de pomme de terre, légumes d'hiver au beurre*

### ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉ

46.-

*Sauce béarnaise, légumes au beurre, frites*

\* Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou intolérances alimentaires \*

Provenance de nos produits :

Saumon : Irlande/Norvège

Boeuf : Suisse/Italie

Poulet: Suisse/ France

Pain et farine: Suisse



# Convivial (Min. 2 personnes)



## FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

Servie avec pain blanc, cornichons et oignons

28.- P.P.

**Suppl. truffe noire 4.- par personne**

## Pour les Petits Loups

(Jusqu'à 14 ans)

TAGLIOLINI À LA SAUCE TOMATE OU CRÈME

18.-

CHICKEN NUGGETS ET FRITES

18.-

## Desserts

TIRAMISU DE LA TRADITION

14.-

PANNA COTTA AU FRUITS ROUGES

14.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET NOISETTE  
AVEC BOULE DE GLACE NOISETTE

16.-

\* Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou intolérances alimentaires \*

