

Entrées



Salade verte	6.50
Salade mêlée	8.50
Salade de chèvre chaud	16.90
Buche de chèvre dans sa feuille de brique, miel, Salade verte et crudités.	
Soupe Thai	15.90
Lait de coco, curry rouge (légèrement relevé) et gambas	
Escalopes de foie gras de canard	19.50
Pommes caramel et sauce Hoisin maison	
Beignets de morue 6 ou 12 pièces	9.50 / 16.00
(Bolinhos de Bacalhau)	
Escargots Beurre Maison 6 pièces	12.00
12 pièces	19.00

Cocktail

Limonade maison (sans alcool)	6.00
Aperol Spritz	9.00
Martini Royal : Vermouth, mousseux.	10.00
Mojito: menthe, lime, rum, ...	10.00
Amaretto Sour: amaretto, citron, sucre, ...	10.00
Pinacolada: Rum, coco, ananas, ...	12.00
Whisky Sour: Bourbon citron.	12.00
Negroni: Vermouth, Gin, Campari,	12.00

Plats estivaux

	1/2	1/1
Mille-feuilles de melon et jambon	15.00	22.00
Jambon Serrano, réduction de balsamique		
Burrata di buffalo	14.00	21.00
Tomate, jambon cru, caviar de balsamique		
Salade Valaisanne	14.00	21.00
Lardons, fromage à raclette, croutons, œuf et crudités		
Salade César	17.00	25.90
Poulet, salade verte, copeaux de fromage, œufs, lardons au miel, tomates, sauce César		
Salade Norvégienne	18.00	26.90
Salade verte, crudités, saumon fumé et gambas		
Roastbeef		25.90
Accompagné de frites et sauce tartare maison		
Ceviche de Saumon (selon arrivage)	19.90	32.90
Filet de Saumon royal cru, lait de coco, jus de citron, oignons, avocat, servi avec frites de patate douce.		
Tataki de saumon (mi-cuit)	19.90	32.90
Légumes croquants et jeunes pousses, sauce soja et frites de patate douce.		

Double cheese burger Rive Gauche 24.90

2 steaks hachés de bœuf, sauce maison, tomates, oignons, salade, servi avec frites et salade verte



Charbonnade Royale* 45.00



Entrecôte de bœuf, Entrecôte de cheval, côtelette d'agneau, filet de poulet, chipolata, Gambas black tiger.

Accompagné de frites et salade verte et 5 sauces maison

Viandes

Poulet au curry vert 26.90

Filet de poulet sauté au curry vert, lait de coco, légumes du moment et riz parfumé au jasmin

Ribs de veau basse température 34.00

Cuisson 24 heures, sauce BBQ et frites

Entrecôte de cheval Chimichuri 31.90

Sauce à base de persil, ail, piment, originaire d'argentine. Frites et légumes.

Tartare de bœuf à l'ancienne 30.90

Viande de bœuf coupé au couteau, moutarde en grain, oignon, câpre, Worcester. Toasts ou frites.

Entrecôte de bœuf Tagliata à L'italienne 36.90

Viande grillée et tranchée, lit de légumes, beurre aux herbes et basilic, copeau de parmesan et frites.

Tataki de filet de bœuf* 39.90

Légumes croquants et jeunes pousses, sauce soja et frites de patate douce.



Viandes sur ardoise

Filet de bœuf*	47.90
Entrecôte de bœuf	42.90
Entrecôte de cheval	36.90

*Nos ardoises sont servies avec frites, légumes.
Accompagnées de sauce au vin et beurre maison*

Poissons

Filets de perches meunière	30.00
<i>Farine, beurre, citron, frites et sauce tartare</i>	
Gambas maison~500gr	35.80
<i>Gambas entières, sauce à la crème, ail, poivre de cayenne (relevées) et jus de citron, frites</i>	
Gambas à l'indienne	31.90
<i>Gambas décortiquées, sauce au curry jaune, purée de noix de coco et crème. Servies avec riz</i>	



Pâtes

Pennes Rive-Gauche	22.80
<i>Crème, sauce tomate, courgettes, chorizo</i>	
Spaghettis Carbonara	19.80
<i>Crème, oignons, lardons et jaune d'œuf</i>	
Ravioles Herensarde	19.80
<i>Viande de bœuf de la race d'Herens, sauce tomate, crème et herbes de montagne.</i>	
Tagliatelles aux Gambas safranées	28.80
<i>Crème, ail et gambas décortiquées</i>	

Végétarien

Tagliatelle aux morilles	35.50
<i>Sauce morille à la crème</i>	
Curry vert de légumes	23.00
<i>(S/lactose, ni gluten, relevé)</i>	
<i>Légumes du moment sauté, lait de coco, riz</i>	

Salade de chèvre chaud	25.00
<i>Buche de chèvre dans sa feuille de brisque, miel, Salade verte et crudités.</i>	

Chère cliente, cher client, Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de votre compréhension !

Caquelon et fondue (min 2 personnes)



Fondue chinoise	29.90
<i>Rumsteak de bœuf cheval et poulet frais coupé au couteau</i>	

Fondue Bacchus	39.90
<i>Entrecôte de bœuf coupé au couteau, bouillon au vin rouge</i>	

Caquelon chasseur	42.00
<i>Salade verte, viande de cerf marinée aux herbes, Bouillon de Bœuf et vin rouge</i>	

Caquelon Rive gauche	42.90
<i>Salade verte, viande de bœuf et cheval marinée aux herbes, bouillon de Bœuf et vin rouge</i>	

Supplément de viande 150gr – 10.00

Tous nos caquelons sont servis avec : 250 gr de viande, frites et accompagnés de 5 sortes de sauces :

Calypso, tartare, à l'ail, au curry et hot chili (piquant)

Desserts maison	9.00
-----------------	------

Tiramisu
Crème brûlée (demandé l'arome)
Mousse au chocolat
Moelleux au chocolat et glace vanille

Promotion Juin *

Tous les lundis soir

Fondue chinoise à 50%

de 18.45 à 20.45

Gambas Maison All-Inclusive tous les jours

Pour 2 personnes

.....

Salade verte

.....

Gambas maison (~400gr par personnes),
une 1/2 de Rosé Hubert Germanier

.....

35.- par personne

* Plat ou promotion pas valable avec passport gourmand, merci de votre compréhension !