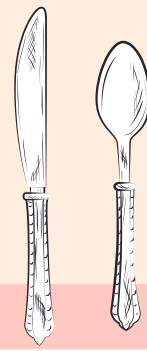


RIVE GAUCHE



ENTRÉE

SALADE VERTE | 7.50

SALADE MÉLÉE | 8.90

SALADE DE CHÈVRE CHAUD | 16.90

Buche de chèvre dans sa feuille de brisque, miel, Salade verte et crudités.

ESCALOPES DE FOIE GRAS | 19.90

Pommes caramel et sauce Hoisin revisitée



TERRINE DE FOIE GRAS | 19.90

Pain d'épice, mesclun de salade, oignons confits

BEIGNETS DE MORUE 6 OU 12

PIÈCES | \$ 9.50 / 17.00

ESCARGOTS BEURRE MAISON 6 OU 12

PIÈCES | \$ 12.00 / 19.00



SOUPE THAI | 16.00

LAIT DE COCO, CRÈME, CURRY ROUGE, GAMBAS



VIANDES



BALLOTINE DE VOLAILLE

AUX BOLETS | 28.90

Filet de poulet farci aux légumes, sauce aux bolets, taglitelles fraiche

ENTRECÔTE DE CHEVAL POIVRADE | 32.90

Sauce au poivre vert, armagnac et crème. Frites et légumes.

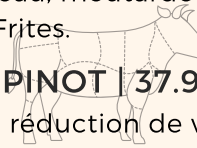
TARTARE DE BŒUF À L'ANCIENNE | 30.90

Viande de bœuf coupée au couteau, moutarde en grain, oignon, câpre, Worcester. Frites.



ENTRECÔTE DE BŒUF AU PINOT | 37.90

Viande grillée sur lit de légumes, réduction de vin rouge et fond de veau. Frites



ENVIE D'UNE AUTRE GARNITURE ?

Tagliatelle fraiche, purée de pommes de terre, risotto au vin blanc, frites à l'arôme de truffe (+3CHF), riz parfumé au jasmin - pâte sans gluten !



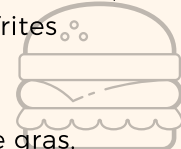
SOURIS D'AGNEAU 72° | 30.90

Cuisson 24 heures, ratatouille, purée de pommes de terre, jus réduit à l'estragon, moutarde et miel



CHEESE BURGER RIVE GAUCHE | 22.90

100% boeuf d'herens, bun tradition au sésame, salade, tomate et sauce maison avec frites



GOURMET BURGER | 28.90

100% boeuf d'herens, escalope de foie gras, confit d'oignon, bun tradition au sésame, salade, tomate et sauce maison avec frites

POISSON



FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE | 30.00

Farine, beurre, citron, frites et sauce tartare

GAMBAS MAISON~500GR | 36.00

Gambas entières, sauce à la crème, ail, poivre de cayenne (relevées) et jus de citron, frites



GAMBAS À L'INDIENNE | 31.90

Gambas décortiquées, sauce au curry jaune, purée de noix de coco et crème. Servie avec riz



CAQUELON

(MIN 2PERSONNES)

FONDUE CHINOISE | 29.90

Rumsteak de bœuf cheval et poulet frais coupé au couteau

FONDUE BACCHUS | 39.90

Entrecote de bœuf coupé au couteau, bouillon au vin rouge

CAQUELON CHASSEUR | 44.00

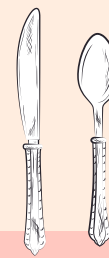
Salade verte, viande de cerf marinée aux herbes. Bouillon de Bœuf et vin rouge



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 !



RIVE GAUCHE



PÂTES

PENNES RIVE-GAUCHE | 22.90

Crème, sauce tomate, courgettes, chorizo

SPAGHETTIS CARBONARA | 19.90

lard, crème, jaune d'oeuf, oignon

RAVIOLES HERENSARDE | 23.00

Viande de bœuf de la race d'Herens, sauce tomate, crème et herbes de montagne.

TAGLIATELLES AUX GAMBAS

SAFRANÉES | 30.00

Crème, ail et gambas décortiquées

VÉGÉTARIEN

TAGLIATELLE AUX MORILLES | 36.00

Sauce aux morilles, fond de veau et la crème entière

CURRY ROUGE DE LÉGUMES | 23.00

(S/lactose, ni gluten, relevé)

Légumes du moment sauté, lait de coco, riz



SALADE DE CHÈVRE CHAUD | 25.00

Bûche de chèvre dans sa feuille de brique, miel, Salade verte et crudités.

RISSOTO AU CHÈVRE | 26.00

Risotto, bouillon de légumes, vin blanc, fromage de chèvre fondue et copaux de fromage.



ENFANT 12.00

FILET DE POULET PANNÉ & FRITES

HAMBURGER & FRITES

SPAGHETTI NAPOLI

LÉGUMES OFFERT EN SUPPLÉMENT

INCLUS UN SIROP ET

UNE BOULE DE GLACE

SELECTIONS DE VIN 0.75

Vins blanc

Muscat 44.- (J. Germanier- Conthey)

Petite Arvine 44.- (Betrisey & Albrecht Sion)

Heida- Païen 44.- (C. du Paradis - Sierre)

Vins Rouge

Gamay Orpailleur, Uvrier 38.-

Pinot Noir Ozenit, Granges 58.-

Dahu Noir, les celliers de Sion 35.-

Clos du Château 39.-

Pinot Noir et merlot - Bonvin -Sion

Symphonie 48.-

Pinot Noir en barrique, C. du Paradis -Sierre

Tourmentin Rouvinez 59.-

Cornalin, humagne, syrah, pinot, barrique

Cuvé Rouge 1858 69.-

Bonvin - Sion cornalin, syrah, humagne

Nokto,Cave Ozenit 78.-

Granges- Cornalin Barrique 16 mois

Clos de Tsampérho Rouge 89.-

Flanthey- cornalin-Merlot Cabernet

Sassicaia 2016 - 590.-

Tenuta San Guido -, Toscana **100/100 Parker**

Guidalberto 2018 69.-

Tenuta San Guido, Toscana

Ornelaia 2015 269.-

Tenuta Dell'Ornellaia, Toscana

Le Volte 57.-

Tenuta Dell'Ornellaia, Toscana

3/8

Gamay Orpailleur 17.-

Clos du Château 22.-

Tourmentin 29.-

Cayas - Syrah 29.-

5/10

Petite Arvine 30.-

Fendant 22.-

Johannisberg 24.-

Rosé 23.-

Gamay 22.-

Pinot Noir 23.-

Dole 23.-

Provenance des viandes

Bœuf - Veau : Suisse / Allemagne / Cheval : Argentine - Uruguay/
Agneau : Nouvelle Zélande - France / Poulet : Brésil / Cerf : Nouvelle Zélande

Provenance des poissons

Perche : Pologne / Gambas : Vietnam / Saumon : Norvège