

## LIVING ROOM FOOD MENU

### PAINS & CO / BREADS & CO

**Cheeseburger (Classic Bun or Pink W Bun) 32**  
180 gr de bœuf haché / Pain maison au sésame / Oignons caramélisés / Lard sec du Valais / Fromage à raclette / Frites / Mayonnaise à la truffe  
*180 gr beef burger / Homemade sesame bun / Caramelized onions / Dried bacon from Valais / Raclette cheese / French fries / Truffle mayonnaise*  
(P)(2)(4)(7)(12)

**Burger Végétarien 29**  
Steak végétarien à base de millet doré, lentilles rouges, pois chiches et patate douce / Pain maison aux grains / Avocat/Chou rouge / Salade verte  
**Vegetarian Burger**  
*Vegetarian steak made from millet, red lentils, chickpeas and sweet potatoes / Homemade grain bun / Avocado / Red cabbage slaw / Green salad*  
(V)(2)

**Burger de Cerf 29**  
180 gr de steak haché de cerf / Pain maison au sésame / Oignons caramélisés/ Champignons marinés / Fromage à raclette / Frites / Mayonnaise à la truffe  
**Deer Burger**  
*180 gr deer burger / Homemade sesame bun / Caramelized onions / Marinated mushrooms / Raclette cheese / French fries / Truffle mayonnaise*  
(2)(4)(7)(12)

**Club sandwich 29**  
Dinde rôtie / Bacon fumé / Mayonnaise pickles / Laitue / Tomates / Frites  
*Roasted turkey / Smoked bacon / Pickle mayonnaise / Lettuce / Tomatoes / French fries*  
(P)(2)(4)(7)

**Tartine d'avocat 26**  
Au pain complet avec fromage féta, cresson fontaine et radis rouge  
**Avocado Toast**  
*On brown bread with feta cheese, watercress and radish*  
(V)(2)(7)

Supplément de frites, mayonnaise à la truffe 10  
*Side order of French fries with truffle mayonnaise*  
(4)

### PLANCHES / PLATTERS

**Plateau de fromages du Valais (120 gr) 24**  
Confiture de prunes / Pain de seigle valaisan  
**Platter of cheeses from Valais (120 gr)**  
*Plum marmalade / Local rye bread*  
(V)(2)(7)(10)

**Planche valaisanne (180 gr) 38**  
Viande séchée / Jambon cru / Lard sec aux herbes / Saucisson de bœuf / Fromage de Bagnes / Pain de seigle  
*Dried beef from Valais / Cured ham / Dried bacon with herbs / Dried beef sausage / Shavings of Raclette cheese / Rye bread*  
(P)(2)(7)

### CLASSICS

**Pizza Margarita 24**  
Tomates cerises / Mozzarella di Bufala/Basilic  
*Cherry tomatoes / Mozzarella di Bufala / Basil*  
(V)(2)(7)

**Salade Caesar 30**  
Laitue romaine / Poulet grillé / Lard sec / Sauce Caesar / Flocons de Grana Padano

**Caesar salad**  
*Romaine lettuce / Grilled chicken / Dried bacon / Caesar dressing / Grana Padano flakes*  
(P)(2)(4)(5)(7)

**Salade tomate mozzarella 24**  
Tomato mozzarella salad  
(V)(7)

**Ailerons de poulet épicés 22**  
Sauce pimentée Kimchi, sésame et oignons tiges  
**Spicy chicken wings**  
*Kimchi, pepper sauce, sesame seeds and spring onions*  
(2)(4)(5)(12)(13)

**Soupe du jour 16**  
Demandez la saveur du jour  
*Ask your waiter for today's flavor*

### NOS PÂTES FRAÎCHES DE LA SAISON SEASONAL FRESH PASTA

**Tagliatelle a la Norma 24**  
Aubergine / Tomates cerises / Basilic / Ricotta salata  
*Eggplant / Cherry tomatoes / Basil / Ricotta salata*  
(V)(2)(4)(7)

**Pappardelle au Ragoût de Sanglier 28**  
Gremolata / Grana Padano  
**Pappardelle with wild Boar**  
*Gremolata / Grana Padano*  
(P)(2)(4)(5)(7)

### SUCRÉS / SWEETS

**Cake pistache et fraise 16**  
**Pistachio and strawberry cake**  
(2)(4)(7)

**Esquimau au chocolat croquant, sauce noisette 16**  
**Crunchy chocolate polo, hazelnut sauce**  
(2)(4)(7)(10)

**Salade de fruits frais 18**  
**Fresh fruit salad**

**Café Gourmand 16**  
Assortiment de petits fours, servi avec le café ou le thé de votre choix  
*Selection of miniature sweets, served with the coffee or tea of your choice*  
(2)(4)(7)(10)