

## # 01 ENTRÉES / SMALL PLATES

**6/12 ESCARGOTS GRATINÉS** .....18/32 CHF

ESCARGOTS GRATINÉS AU BEURRE D'AÏL PERSILLÉ, À LA BOURGUIGNONNE  
BURGUNDY SNAILS BAKED IN GARLIC & PARSLEY BUTTER

**CROQUETAS CHEZ DANY** .....21 CHF

CROQUETAS CROUSTILLANTES AU JAMBON CRU, SERVIES AVEC UNE MAYONNAISE MIEL ET MOUTARDE  
GOLDEN CROQUETTES WITH CURED HAM, HONEY MUSTARD MAYO

### SOUPE DU JOUR

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR NOTRE CRÉATION DU MOMENT, RÉCONFORTANTE ET CHALEUREUSE  
LET YOURSELF BE CHARMED BY OUR COZY SOUP OF THE DAY

**ASSIETTE CHEZ DANY** .....45 CHF

SÉLECTION ALPINE: JAMBON CRU AU GÉNÉPI, MORTADELLE, SPECK ET FROMAGE BAGNES I  
A CURATED ALPINE PLATTER: GÉNÉPI-CURED HAM, MORTADELLA, SPECK & BAGNES I CHEESE

**TOAST SKAGEN SUÉDOIS** .....28 CHF

TOAST BRIOCHÉ SUÉDOIS AUX ÉCREVISSSES, RELEVÉ À L'ANETH, OIGNON ROUGE ET CEUFS DE SAUMON  
BRIOCHE TOAST WITH CRAYFISH, DILL, RED ONIONS & SALMON ROE

**CAMEMBERT RÔTI** .....28 CHF

CAMEMBERT FONDANT AU FOUR, CONFITURE DE POIRE, NOIX CROQUANTES ET ÉCLATS DE BACON  
OVEN-BAKED CAMEMBERT WITH PEAR JAM, CRUNCHY WALNUTS & BACON CRUMBLES

**CARPACCIO CARNE SALADA** .....28 CHF

VIANDE DE BŒUF MARINÉE & SALÉE, HUILE D'OLIVE, CRESSON ET COPEAUX DE PECORINO  
SALTED & MARINATED BEEF CARPACCIO, OLIVE OIL, WATERCRESS & PECORINO SHAVINGS

**SAUMON FUMÉ MAISON** .....28 CHF

SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME FRAÎCHE, BETTERAVE ET GRISSINI  
HOUSE-SMOKED SALMON WITH CRÈME FRAÎCHE, BEETROOT & GRISSINI

## # 02 NOS PLATS / MAINS

**OSSO BUCO À LA MILANAISE** .....46 CHF

CLASSIQUE RÉCONFORTANT AVEC CHOU NOIR DE TOSCANE, JUS PARFUMÉ ET SALSA VERDE  
CLASSIC COMFORT FROM TUSCANY, CAVOLO, RICH JUS & SALSA VERDE

**TRUITE FUMÉE MAISON** .....44 CHF

TRUITE DÉLICATEMENT FUMÉE, CEUFS DE SAUMON, SAUCE VIERGE ET HUILE DE BASILIC  
DELICATELY SMOKED TROUT WITH SALMON ROE, SAUCE VIERGE & BASIL OIL

**AIGUILLETTE DE RUMPSTEAK GRILLÉE** .....48 CHF

PARFUMÉE AVEC BEURRE À LA 'NDUJA ÉPICÉE  
GRILLED RUMP CAP STEAK AROMATIZED WITH SPICY 'NDUJA BUTTER

**COQUELET JERK À LA JAMAÏCAINE** .....44 CHF

EXPLOSIF ET TENDRE AVEC TZATZIKI & ROSIE ROCKET HOT SAUCE  
TENDER JERK COQUELET WITH TZATZIKI & ROSIE ROCKET HOT SAUCE

**SANDWICH PULLED PORK FUMÉ** .....42 CHF

PAIN ARTISANAL GARNI DE PORC EFFILOCHÉ FUMÉ MAISON, CHOUCROUTE ET FROMAGE FONDU  
ARTISANAL SANDWICH WITH HOUSE-SMOKED PULLED PORK, SAUERKRAUT & MELTED CHEESE

**TAGLIATELLE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES** .....48 CHF

PÂTES FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, TRUFFE NOIRE ET PECORINO ROMANO  
FRESH TAGLIATELLE WITH WILD MUSHROOMS, BLACK TRUFFLE & PECORINO ROMANO

TOUS NOS PLATS EXCEPTÉ LES « TAGLIATELLES » SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX  
ALL MAINS EXCLUDING THE "TAGLIATELLE" ARE SERVED WITH ONE CHOICE OF SIDES

PLAT VÉGÉTARIEN / CONTIENT DU GLUTEN /  
VEGETARIAN PLATE : CONTAINS GLUTEN :

AVEC NOIX / CONTIENT DU LACTOSE /  
WITH NUTS : CONTAINS LACTOSE :



## # 03 LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

**CROÛTE NATURE** .....30 CHF

FROMAGE DE BAGNES LOCAL {EDDY BAILLIFARD}  
PAIN TREMPÉ DANS DU VIN BLANC ET GRATINÉ AU FOUR

LOCAL BAGNES CHEESE {EDDY BAILLIFARD} ON WINE-SOAKED BREAD,  
OVEN-ROASTED TO PERFECTION

**CROÛTE ŒUF AU PLAT** .....32 CHF

FROMAGE DE BAGNES LOCAL SÉLECTION {EDDY BAILLIFARD} ET ŒUF AU PLAT,  
SUR PAIN TREMPÉ DANS DU VIN BLANC, GRATINÉ AU FOUR

LOCAL BAGNES CHEESE {EDDY BAILLIFARD} WITH A FRIED EGG,  
ON WINE-SOAKED BREAD, OVEN-ROASTED TO PERFECTION

**CROÛTE JAMBON** .....34 CHF

FROMAGE DE BAGNES LOCAL SÉLECTION {EDDY BAILLIFARD} ET JAMBON LOCAL,  
SUR PAIN TREMPÉ DANS DU VIN BLANC, GRATINÉ AU FOUR

LOCAL BAGNES CHEESE {EDDY BAILLIFARD} WITH LOCAL HAM,  
ON WINE-SOAKED BREAD, OVEN-ROASTED TO PERFECTION

**CROÛTE COMPLÈTE** .....36 CHF

FROMAGE DE BAGNES LOCAL {EDDY BAILLIFARD}, JAMBON LOCAL ET ŒUF AU PLAT,  
SUR PAIN TREMPÉ DANS DU VIN BLANC, GRATINÉ AU FOUR

LOCAL BAGNES CHEESE {EDDY BAILLIFARD} WITH LOCAL HAM & A FRIED EGG,  
ON WINE-SOAKED BREAD, OVEN-ROASTED TO PERFECTION

### FONDUES FROMAGE

NATURE .....34 CHF

BOLETS / BOLETES .....38 CHF

TRUFFES / TRUFFLE .....42 CHF

PIMENTS / CHILI .....38 CHF

**ASSIETTE BRESAOLA** .....34 CHF

VIANDE SÉCHÉE DE BRESAOLA D'AOSTE, PARFAITE POUR ACCOMPAGNER VOTRE FONDUE  
AOSTA BRESAOLA DRIED MEAT, PERFECT TO PAIR WITH YOUR FONDUE

TOUS NOS FONDUES SONT ACCOMPAGNÉES DE MORCEAUX DE PAIN ET CORNICHONS  
ALL OUR FONDUES ARE SERVED WITH BREAD & PICKLES

## # 04 SALADES / SALADS

**SALADE MÊLÉE** .....9/18 CHF

JEUNES POUSSSES DE MESCLUN, CONCOMBRE, TOMATE, OIGNON ROUGE ET VINAIGRETTE MAISON  
MIX MESCLUN SALAD, CUCUMBER, TOMATO, RED ONION, & HOUSE DRESSING

**SALADE BAGNARDE** .....29 CHF

FROMAGE DE BAGNES LOCAL SÉLECTION (EDDY BAILLIFARD),  
LARDONS FUMÉS, CROÛTONS ET ŒUF MOLLET  
LOCAL SELECTION BAGNES CHEESE (EDDY BAILLIFARD), SMOKED LARDONS, CROUTONS,  
& A SOFT-BOILED EGG

**SALADE DU CHALET** .....29 CHF

JEUNES POUSSSES DE MESCLUN, BRIE, NOIX, POIRE ET VINAIGRETTE AU MIEL  
MIXED LEAVES, BRIE, WALNUTS, PEAR, & HONEY VINAIGRETTE

**SALADE SUPERFOOD** .....29 CHF

JEUNES POUSSSES, BLÉ FREEKEH, COURGE RÔTIE, AVOCAT, VINAIGRETTE MAISON  
MIXED LEAVES, FREEKEH, ROASTED SQUASH, AVOCADO, HOUSE VINAIGRETTE

**EXTRA SAUMON/ SALMON** .....10 CHF

## # 05 ACCOMPAGNEMENTS / SIDES .....9 CHF

LÉGUMES SAUTÉS À L'AÏL ET AU PIMENT / SAUTBED GREENS WITH GARLIC & CHILLI

FRITES / FRENCH FRIES

POMMES DE TERRE VAPEUR AVEC MAYONNAISE À LA MOUTARDE ET ÉCHALOTES CROUSTILLANTES /  
BOILED POTATOES WITH MUSTARD MAYO & CRISPY SHALLOTS

SALADE VERTE / GREEN SALAD

SALADE MÊLÉE / MIXED SALAD

## # 06 ENFANTS / KIDS

**PENNE À LA SAUCE TOMATE** .....18 CHF

AU FROMAGE PECORINO

**CHICKEN NUGGETS** .....18 CHF

**GOUJONS DE POISSON** .....18 CHF

FISH GOUJONS

## # 07 DESSERTS

**ETON MESS D'HIVER** .....19 CHF

MÉLANGE GOURMAND DE CHOCOLAT, MERINGUE, FRAMBOISES, ET CHANTILLY PARFUMÉE AU KIRSCH  
WINTER ETON MESS WITH CHOCOLATE, MERINGUE, RASPBERRIES, & KIRSCH CHANTILLY

**CRUMBLE TIÈDE AUX POMMES** .....19 CHF

CRUMBLE TIÈDE AUX POMMES, SERVI AVEC UNE CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE  
WARM APPLE CRUMBLE SERVED WITH VANILLA CRÈME ANGLAISE

**CHEZ DANY TIRAMISU** .....19 CHF

NOTRE VERSION MAISON DU CLASSIQUE ITALIEN

OUR HOMEMADE TWIST TO THE CLASSIC ITALIAN DESSERT

**GLACES / ICE CREAM** .....6 CHF

VANILLE / CHOCOLAT / CAFÉ / SORBETS : ABRICOT / CITRON / POIRE

VANILLA / CHOCOLATE / COFFEE / SORBETS: APRICOT / LEMON / PEAR

**COUPE COLONEL** .....17 CHF

SORBET CITRON RAFFRAÎCHISSANT AVEC UNE TOUCHE DE VODKA /

LEMON SORBET WITH A SPLASH OF VODKA

**SORBET WILLIAMINE / ABRICOTINE** .....17 CHF

SORBET DE POIRE & WILLIAMINE EAU-DE-VIE

PEAR SORBET WITH PEAR BRANDY

SORBET D'ABRICOT & ABRICOTINE EAU-DE-VIE

APRICOT SORBET WITH APRICOT BRANDY

