

## # 01 ENTRÉES / SMALL PLATES

**6 ESCARGOTS GRATINÉS À LA BOURGUIGNONNE** .....18 CHFESCARGOTS RÔTIS AU BEURRE D'AIL PERSILLÉ PUIS GRATINÉS AVEC CHAPELURE AU PERSIL  
BURGUNDY SNAILS ROASTED IN GARLIC AND PARSLEY BUTTER TOPPED WITH PARSLEY BREADCRUMBS**CROQUETAS CHEZ DANY** .....21 CHFCROQUETTES CROUSTILLANTES AU JAMBON DE MONTAGNE ET PORC SERVIES AVEC UNE SAUCE MOUTARDE ET MIEL  
GOLDEN CROQUETTES WITH CURED HAM AND PORK SERVED WITH HONEY MUSTARD DIP**JOUE DE PORC CONFITE** .....26 CHFJOUE DE PORC CONFITE ACCOMPAGNÉE DE PURÉE DE COURGE ET SAUCE AU GORGONZOLA  
SLOW COOKED JOUB DE PORK WITH SQUASH PURÉE AND GORGONZOLA SAUCE**TOAST SKAGEN** .....27 CHFTOAST BRIOCHÉ SUÉDOIS AUX CREVETTES, RELEVÉ À L'ANETH, OIGNONS ROUGES ET CEUFS DE SAUMON  
BRIOCHE TOAST WITH PRAWNS, DILL, RED ONIONS AND SALMON ROE**CAMEMBERT RÔTI** .....25 CHFCAMEMBERT FONDANT AU FOUR, CONFITURE DE POIRE, NOIX CROQUANTES ET ÉCLATS DE BACON  
OVEN-BAKED CAMEMBERT, PEAR JAM, CRUNCHY WALNUTS AND BACON**SAUMON MARINÉ AU GIN & BETTERAVE** .....26 CHFSALADE FRAÎCHE DE FENOUIL, CRESSONS ET VINAIGRETTE AU PONZU  
GIN & BEEBROOT-CURED SALMON, FRESH FENNEL SALAD, CREBS AND PONZU DRESSING**CARPACCIO CARNE SALADA** .....26 CHFFINES TRANCHES DE BŒUF SALÉ, COPEAUX DE FROMAGE DE BAGNES AFFINÉ ET HUILE D'OLIVE DE SICILE  
THIN-SLICED SALT-CURED BEEF FILET, SHAVINGS OF AGED BAGNES CHEESE AND SICILIAN OLIVE OIL**ASSIETTE CHEZ DANY** .....44 CHFPLANCHE ALPINE : JAMBON CRU, MORTADELLE, FINOCCHIONA & FROMAGE DE BAGNES, NOIX RÔTIES ET CHUTNEY DE SAISON  
ALPINE BOARD : CURED HAM, MORTADELLA, FINOCCHIONA & BAGNES CHEESE WITH ROASTED NUTS AND SEASONAL CHUTNEY**SOUPE DU JOUR** .....19 CHFLAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR NOTRE CRÉATION DU MOMENT, RÉCONFORTANTE ET CHALEUREUSE  
LET YOURSELF BE CHARMED BY OUR COZY SOUP OF THE DAY, WARM AND COMFORTING

## # 02 NOS PLATS / MAINS

**TAGLIATELLE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES & TRUFFE** .....52 CHFPÂTES FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS DE NOS FORÊTS ET COPEAUX DE TRUFFE  
FRESH PASTA WITH WILD FOREST MUSHROOMS AND SHAVINGS OF TRUFFLE**ENTRECÔTE PARISIENNE (300G)** .....58 CHFSERVIE AVEC SALSA VERDE ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX  
300G GRILLED RIB-EYE STEAK SERVED WITH SALSA VERDE AND SIDE OF YOUR CHOICE**GOULASCH DE BŒUF AUX CÈPES** .....44 CHFRAGOÛT MIJOTÉ AU BŒUF AVEC POMMES DE TERRE ET CÈPES, ACCOMPAGNÉ DE PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ  
SLOW-BRAISED BEEF AND POTATO STEW, PORCINI MUSHROOMS AND TOASTED COUNTRY BREAD**CONFIT DE CABILLAUD** .....48 CHFCABILLAUD CONFIT AVEC SON COULIS DE POIREAU ET SAFFRON, POINTES D'ANETH ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX  
SLOW COOKED COD SERVED WITH COULIS OF LEEKS AND SAFFRON, DILL SPRIGS AND SIDE OF YOUR CHOICE**BRISKET BUN** .....44 CHFSANDWICH DE POITRINE DE BŒUF FUMÉ MAISON, CHOUROUTE, FROMAGE DE BAGNES ET SALSA VERDE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX  
HOME-MADE SMOKED BRISKET SANDWICH WITH SAUERKRAUT, BAGNES CHEESE AND SALSA VERDE, SIDE OF YOUR CHOICEPLAT 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 CHFPAIN DE CAMPAGNE ARROSÉ AU VIN BLANC ET GRATINÉ AU FROMAGE DE BAGNES {EDDY BAILLIFARD} / SERVI AVEC CORNICHONS  
COUNTRY BREAD DRIZZLED WITH WHITE WINE AND GRATINÉ WITH LOCAL BAGNES CHEESE {EDDY BAILLIFARD} / SERVED WITH PICKLES**CROÛTE ŒUF AU PLAT** .....32 CHFAJOUTEZ UN ŒUF AU PLAT SUR LA CROÛTE NATURE POUR PLUS DE RÉCONFORT  
TOPPED WITH A FRIED EGG FOR THAT EXTRA ALPINE INDULGENCE**CROÛTE JAMBON** .....34 CHFVERSION GÉNÉREUSE AVEC JAMBON LOCAL & FROMAGE FONDANT  
HEARTY VERSION WITH LOCAL HAM & MELTING CHEESE**CROÛTE COMPLÈTE** .....36 CHFL'ALLIANCE PARFAITE : FROMAGE, JAMBON & ŒUF AU PLAT SUR PAIN DE CAMPAGNE GRATINÉ  
THE ULTIMATE COMBO : CHEESE, HAM & FRIED EGG ON GRATINÉ COUNTRY BREAD

## FONDUES FROMAGE

NATURE .....34 CHF

BOLETS / MUSHROOMS .....38 CHF

TRUFFES / TRUFFLE .....42 CHF

PIMENTS / CHILI .....38 CHF

SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE .....5 CHF

SERVIES AVEC PAIN RUSTIQUE & CORNICHONS SUISSES  
SERVED WITH RUSTIC BREAD & SWISS PICKLES**ASSIETTE VIANDE SÉCHÉE** .....38 CHFVIANDE SÉCHÉE DU VALAIS — IDÉALE EN ACCOMPAGNEMENT  
LOCAL DRIED CURED BEEF FILET — A PERFECT PAIRING

## # 04 SALADES / SALADS

**SALADE BAGNARDE** .....29 CHFFROMAGE DE BAGNES, LARDONS FUMÉS, CROÛTONS, ŒUF MOLLET, CONCOMBRE ET TOMATES  
BAGNES CHEESE, SMOKED BACON, CROUTONS, SOFT EGG, CUCUMBER ET TOMATOES**SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ** .....34 CHFRADDICCHIO, FENOUIL, ORANGE SANGUINE ET PIGNONS DE PINS  
SMOKED DUCK BRBAST SALAD, RADICCHIO, FENNEL, BLOOD ORANGE AND PINE NUTS**SALADE SUPERFOOD** .....29 CHF

UN BOL DE VITALITÉ : QUINOA, POIS CHICHES, AVOCAT, CONCOMBRE, TOMATES, HERBES FRAICHES ET MIX DE GRAINES

À BOWL OF VITALITY : QUINOA, CHICKPEAS, AVOCADO, CUCUMBER, TOMATOES, FRESH HERBS AND MIX OF SEEDS

**SALADE MÊLÉE** .....18 CHFJEUNES POUSSÉS DE MESCLUN, CONCOMBRE, TOMATES, OIGNONS ROUGES ET VINAIGRETTE MAISON  
MIX MESCLUN SALAD, CUCUMBER, TOMATOES, RED ONIONS, & HOUSE DRESSING

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

FRITES CROUSTILLANTES / CRISPY FRIES

LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS AU PIMENT ET À L'AIL / CHILI AND GARLIC SAUTÉED SEASONAL GREENS

HARICOTS VERTS CROQUANTS AU PIMENT ET SÉSAME / CRISP GREEN BEANS WITH CHILI AND SESAME

POMMES VAPEURS, MAYO À LA MOUTARDE ET ÉCHALOTES CROUSTILLANTES /

STEAMED POTATOES, MAYO MUSTARD AND CRISPY SHALLOTS

SALADE MÊLÉE / MIXED SALAD

## # 06 ENFANTS / KIDS .....18 CHF

**PATES A LA SAUCE TOMATE** .....

PETITES PÂTES AUX TOMATES MIJOTÉES &amp; PECORINO

MINI PENNE PASTA WITH SLOW-COOKED TOMATO SAUCE &amp; PECORINO CHEESE

**CHICKEN NUGGETS** .....

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / SIDE OF YOUR CHOICE

**FISH GOUJONS** .....

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / SIDE OF YOUR CHOICE

## # 07 DESSERTS

**TIRAMISU MAISON** .....19 CHF

NOTRE VERSION MAISON DU CLASSIQUE ITALIEN

OUR HOMEMADE TWIST TO THE CLASSIC ITALIAN DESSERT

**GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT** .....19 CHF

ACCOMPAGNÉ DE CHANTILLY MAISON ET FRAMBOISES FRAICHES

DOUBLE BAKED CHOCOLATE CAKE, HOMEMADE CHANTILLY AND FRESH RASPBERRIES

**ETON MESS AUX BAIES DE SAISON** .....19 CHF

COMPOTÉ DE BAIES D'HIVER, ÉCLATS DE MERINGUE ET CHANTILLY MAISON

HOMEMADE BERRIES COMPOTÉ, MERINGUE SHARDS AND HOMEMADE CHANTILLY

**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 RAFRAÎCHISSANT AVEC UNE TOUCHE DE VODKA /

LEMON SORBET WITH A SPLASH OF VODKA

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

SORBET DE POIRE &amp; WILLIAMINE EAU-DE-VIE

PEAR SORBET WITH PEAR BRANDY

SORBET D'ABRICOT &amp; ABRICOTINE EAU-DE-VIE

APRICOT SORBET WITH APRICOT BRANDY

CHERS CLIENTS, SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE,  
MERCİ DE LE COMMUNIQUER AU PERSONNEL.DEAR GUESTS, IF YOU HAVE AN ALLERGY OR INTOLERANCE,  
PLEASE INFORM THE STAFF.