

**Entrées**

|   |    |
|---|----|
| Potage selon marché   | 17 |
| Salade mêlée  | 18 |
| Salade César  | 28 |
| Poulet rôti au lard fumé, oignons et parmesan                   |    |
| Saint-Jacques à la Caprèse                                      | 31 |
| Noix de Saint-Jacques, quenelles de buratta et tomates confites |    |
| Parmentière du "V" à la truffe                                  | 25 |
| Émulsion Pomme de T, œuf mollet, copeaux                        |    |
| Tartare de thon à l'italienne                                   | 32 |
| Lit de guacamole et mousse exotique                             |    |
| 12 escargots du Mont d'Or gratinés                              | 28 |
| Aubergines à la Parmigiana (végétarien)                         | 26 |
| Carpaccio de bœuf   | 28 |
| Supplément copeaux de truffe                                    | 10 |

**A partager ou pas**

|  |    |
|--|----|
| Mini sardines et pain aillé            | 29 |
| Jambon à l'os "maison", cèpes, oignons | 29 |
| Planchette suisse                      | 33 |
| Grande assiette de viande séchée       | 31 |

**Pâtes** ("maison" sauf linguine et penne)

|   |    |
|---|----|
| Linguine ou penne :                       |    |
| napolitaine, bolognaise ou pistou         | 28 |
| Tagliolini cacio e pepe                   | 35 |
| Pecorino citronné, crumble poivre et thym |    |
| Pappardelle aux morilles                  | 41 |
| Gnocchi à la sorrentina                   | 30 |
| Tomates confites, mozzarella et basilic   |    |
| Tagliatelle au homard                     | 59 |
| Ravioli à la daube façon niçoise          | 35 |
| Garganelli du "V" à la truffe             | 39 |

**Fondues**

|   |    |
|---|----|
| Fondue "classique" au fromage                 | 29 |
| Fondue à la truffe                            | 42 |
| Fondue chinoise à la viande (220gr) par pers. | 54 |
| (minimum 2 personnes) 100gr suppl.            | 12 |

**Poissons**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Gambas à la Thaï                  | 48 |
| Filets de perche de Rarogne       | 50 |
| Sole meunière                     | 55 |
| Pavé de bar sauvage, sauce vierge | 55 |

Provenance :

Poissons : Suisse, Méditerranée, Atlantique et Mer du Nord

Viandes : Suisse, Irlande et France

**Viandes**

|   |    |
|---|----|
| Sot-l'y-laisse sauce moutarde                         | 45 |
| Suprême de pintade aux morilles                       | 48 |
| Escalope viennoise                                    | 52 |
| Foie de veau aux échalotes                            | 46 |
| Pot-au-feu  | 40 |
| Burger au bœuf du Val d'Hérens                        | 45 |
| Tartare de bœuf à l'italienne                         | 49 |
| Filet de boeuf (280gr) rassis sur os, sauce béarnaise | 55 |

**Desserts**

|   |    |
|---|----|
| Assortiment de fromages suisses                                 | 18 |
| Salade de fruits frais  | 16 |
| Tarte Tatin   | 16 |
| Vacherin : crème double de Gruyère, glace vanille et framboises | 16 |
| Baba au rhum et aux agrumes                                     | 16 |
| Gaufres "maison", crème au chocolat                             | 16 |
| Panetonne perdu, glace à la vanille et caramel au beurre salé   | 16 |
| Fondant au chocolat, cœur de vanille                            | 16 |
| Cerises au kirsch   | 15 |
| Choix de sorbets et de glaces (la boule)                        | 7  |
| Dame Blanche, Colonel ou Banana split                           | 19 |
| Mousse glacée à l'abricotine Morand                             | 16 |
| Sorbet à l'abricot et "moitié-moitié"                           | 18 |
| Sorbet à la poire et <i>Williamine</i>                          | 18 |
| Café gourmand   | 18 |