



Boissons

BOISSONS CHAUD

Espresso, Café, Ristretto	4.-
Cappuccino, Renversé	5.-
Double expresso	6.-
Chocolat Chaud	5.-
Chocolat, Café Viennois	7.-
Thé/ Tisane	4,5.-
Café Maison (Bailey's)	7.-
Vin Chaud	6.-
Irish coffee	12.-

MINERALES

Henniez Plate/ Henniez Gazeuse (100cl)	9.-
Henniez Plate/ Henniez Gazeuse (50cl)	6.-
Coca-cola, Coca zero (33 cl)	5.-
Thé froid (33 cl)	5.-
Sprite / limonade (33 cl)	5.-
Fanta (33 cl)	5.-
Rivella rouge/Bleu	5.-
Jus de pomme Ramseier (33 cl)	5.-
Crodino biondo/ rosso	6.-
Red bull	5.-

JUS DE FRUITS

Jus d'orange (3cl) / fresh orange juice	5.-
Jus d'ananas / pineapple juice	5.-
Jus de pomme Iris (25cl) / tomato juice	6.-
Jus d'abricot Iris (25cl) / abricot jus	6.-
Jus de tomate Iris (25cl)	6.-





Bières

Apéritifs

BIERES PRESSION

	2dl	3dl	5dl
Moretti Autentica (blonde)	4.-	5.-	8.-
Erdinger (blanche)	5.-	6.-	10.-

BIERES BOUTEILLES

	33cl
Bière sans alcool 0%	6.-
Valaisanne Lager 4,8%	6.-
Valaisanne Juicy IPA 5,8%	8.-
Ittinger Brune 5,6%	8.-

APERITIFS

Suze	4cl	5.-
Martini Rouge/Blanc	4cl	5.-
Ricard	4cl	7.-
Campari	4cl	6.-
Porto Tawny	4cl	7.-
Vermouth	4cl	6.-
Kir Vin blanc	1dl	6.-
Kir Royal	1dl	8.-



CARTE COCKTAILS



COCKTAILS CLASSIQUES

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse // 11,00

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, Prosecco, Eau Gazeuse // 12,00

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Eau Gazeuse // 12,00

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Eau Gazeuse // 12,00

MOJITO

Rhum, Menthe, Lime, Eau Gazeuse // 12,00

HUGO

Liqueur de Fleur de Sureau, Menthe, Lime, Prosecco, Eau Gazeuse // 12,00

MOSCOW/LONDON MULE

Vodka ou Gin, Ginger beer, Jus de Citron // 14,00

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth Rouge, Tranche d'orange // 14,00



MENU



NOM WI-FI : HCR-WIFI

PASSWORD WI-FI: HCR- 1993



Entrées Froides

SALADE VERTE	10.-
SALADE MÊLÉE	12.-
SALADE LE CONVIVIAL	28-
(Bouquet de salade, jambon cru de Parma, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, flacons de Grana Padano)	
TARTARE DE BOEUF CLASSIC 140GR	34.-
(Servie avec toast)	
PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES "LE CONVIVIAL "	25-
(Sélection de charcuterie et fromages italiens)	
SAUMON FUMÉ, BOUQUET DE SALADE, CROUTON, MOUSSE DE FROMAGE MAIGRE	26-

Entrées Chaudes

OEUF POCHÉ 62° SUR VELOUTÉ DE PETIS-POIS, LAMELLE DE TRUFFE NOIR	26-
FOIS GRAS DU PÉRIGORD	32.-
(La terrine de foie gras, pain brioche chaud, crumble de noisettes et chutney de pomme à la cannelle)	



Plats signatures et Risotto



CALAMARATA AU RAGOÛT DE POULPE (Ragout de poulpe, tomates cerises, persil)	30.-
RAVIOLI MAISON RICOTTA & ÉPINARDS (Sauce au beurre , sauge, éclats de parmesan)	30.-
GNOCCHI DE POMME DE TERRE (Fondue de Caciocavallo IGP, brunoise de Jarret de veau cuit à l'ancienne et son jus	32.-
TAGLIOLINI MAISON À LA TRUFFE NOIR D'HIVER (Sauce au beurre, brunoise de truffe noir, huile de truffe noir)	36.-
RISOTTO À LA MILANAISE (Ossobuco de Veau braisée, gremolade aux agrumes)	38.-

Les Poissons

PAVÉ DE LOUP DE MER À LA MÉDITERRANÉENNE (Tomate cerises, câpres, anchois, olives noir) pomme de terre sauté et épinards à l'huile d'olive	40.-
TATAKI DE THON MI-CUIT (Riz noir, algue Bio, sauce orientale	44.-

* Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou intolérances alimentaires *



Viandes & Burgers



BOEUF BURGER ROYAL

34.-

(Hamburger d'hérens, fromage raclette, salade, tomate, oeuf, bacon, sauce maison à la paprika pain Boulanger) servie avec frites

SUPREME DE POULET MAIS FARCI AUX ABRICOTS, SON JUS

38.-

(Mousseline de pomme de terre, légumes d'hiver au beurre)

ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉ

46.-

(Sauce béarnaise, légumes au beurre, frites)

STEAK DE VEAU POELÈE, SAUCE MORILLES

48.-

(Mousseline de pomme de terre, légumes d'hiver au beurre)

TOURNEDOS DE BOEUF À LA ROSSINI

50.-

(Mousseline de pomme de terre, foie gras, pousses d'épinards sauté, truffe noire d'hiver, sauce à la Madeira)

Convivial (Min. 2 personnes)

CALAMARATA À L'HOMARD

49.- P.P.

(Tomates cerises, bisque d'homard, persil)

CÔTE DE BOEUF SUISSE (ENVIRON 1000GR)

60.- P.P.

(Servie sur pierre, Artichauts, frites, sauce béarnaise maison)

28.- P.P.

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ (MIN 2 PERSONNES)

(Servie avec pain blanc, cornichons et oignons)

Suppl. truffe noire 4.- par personne

* Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou intolérances alimentaires *



Pour les Petits Loups

(Jusqu'à 14 ans)



TAGLIOLINI À LA SAUCE TOMATE OU CRÈME	18.-
CHICKEN NUGGETS ET FRITES	18.-
FILET DE POISSON BLANC À VAPEUR <i>(Frites et légumes de saison)</i>	20.-

Desserts

TIRAMISU DE LA TRADITION	14.-
CRÈME BRULÉ À L'ORAGE ET VANILLE DU MADAGASCAR	14.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET NOISETTE AVEC BOULE DE GLACE NOISETTE	16.-
CAFÉ GOURMAND À L'ITALIENNE <i>(Tiramisu et boule de glace au café)</i>	16.-

Provenance de nos produits :

Poissons : Islande/ France/Italie
Crustacés : Amérique/Vietnam
Coquillages: Franc/, Italie

* Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou intolérances alimentaires *

Bœuf : d'Hérens/Suisse
Poulet: Suisse/ France
Veau: France/Suisse
Canard: France

