



# Boissons

## BOISSONS CHAUD

---

Espresso, Café, Ristretto	4.-
Cappuccino, Renversé	5.-
Double espresso	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*

*Aperitifs*

## 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 (Bouquet de salade, jambon cru de Parma, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, flacons de Grana Padano)	28.-
TARTARE DE BOEUF CLASSIC 140GR (Servie avec toast)	34.-
PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES "LE CONVIVIAL" (Sélection de charcuterie et fromages italiens)	25.-
SAUMON FUMÈ, 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 (La terrine de foie gras, pain brioche chaud, crumble de noisettes et chutney de pomme à la cannelle )	32.-



# Plats signatures et Risotto



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

## Les Poissons

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

\* 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 POELÉE, 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)

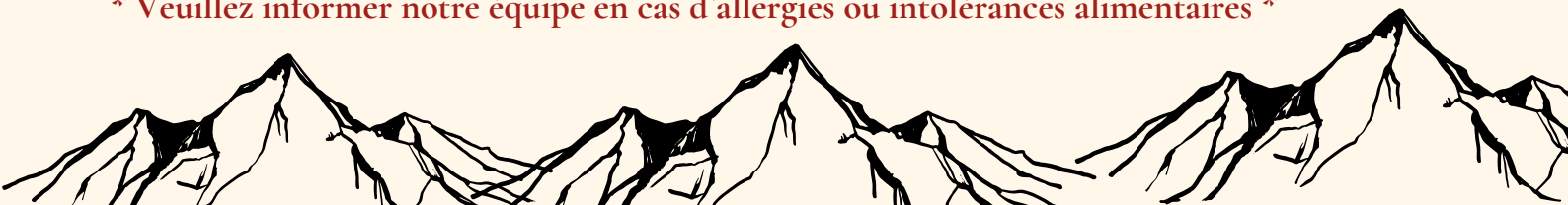
### FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ (MIN 2. PERSONNES)

28.- P.P.

(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

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

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

