



LA CABANE

MENU

OUVERT DE VENDREDI À DIMANCHE DE 18H30 À 20H30

OPEN FROM FRIDAY TO SUNDAY FROM 6.30 PM TO 8.30 PM

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances.

Our staff will be happy to inform you about the ingredients that go in the composition of our dishes and can cause allergies or intolerances.

LA CABANE

ENTRÉES / *STARTERS*

Ceviche de truite du lac, avocat et variation d'oignons <i>Lake trout ceviche, avocado and onion variation</i>	22.-
Tartare de bœuf, saladine de roquette, tomate et pain croustillant <i>Beef tartare, arugula salad, tomato and crusty bread</i>	24.-
Poulpe grillé, saladine de cresson, pommes de terre et chorizo <i>Grilled octopus, watercress saladine, potatoes and chorizo</i>	22.-
Tempura de crevettes au panko, sauce chili, légumes et edamam <i>Shrimp tempura with panko, chili sauce, vegetables and edamam</i>	26.-

GRILLADES / *GRILLS*

Côte de porc «Grand Cru» suisse (250 gr) <i>Swiss «Grand Cru» pork chop</i>	42.-
Pata Negra «Secreto Iberico de Bellota» (env. 200 gr) <i>Pata Negra «Secreto Iberico de Bellota» (approx. 200 gr)</i>	40.-
Coquelet ou demi-coquelet en crapaudine (env. 600 gr) <i>Coquelet or half-coquelet «en crapaudine» style (approx. 600gr)</i>	46.-/30.-
Côte de bœuf «Luma» suisse (pour 2 personnes, env. 500 gr) <i>Swiss «Luma» prime rib (for 2 persons, approx. 500 gr)</i>	78.-
Cœur d'espadon, sauce chimichurri <i>Swordfish heart, chimichurri sauce</i>	42.-
Crevettes roses d'Argentine, sauce chimichurri <i>Pink shrimps from Argentina, chimichurri sauce</i>	42.-
Assiette valaisanne / <i>Valaisan plater</i>	36.-
Raclette traditionnelle grillée au miel, viande séchée et pommes de terre <i>Traditional raclette grilled with honey, dried meat and potatoes</i>	

LA CABANE

COUPES DE GLACE / *ICE CREAM CUPS*

- Coupe «Exotique» / *«Exotic» Cup* 14.-
Sorbets mangue & fruit de la passion, glace noix de coco, fruits, crème chantilly & guimauves
Mango & passion fruit sorbet, coconut ice cream, fresh fruits, whipped cream & marshmallows
- Café Glacé / *Ice coffee* 14.-
Glaces café & vanille, sauce café, liqueur de Baileys, crème chantilly
Coffee & vanilla ice creams, coffee sauce, Baileys liqueur, whipped cream
- Coupe «Cioccolato» / *«Cioccolato» Cup* 14.-
Glaces vanille, chocolat & tracciatella, pépites de chocolat, sauce chocolat et crème chantilly
Vanilla, chocolate, stracciatella ice creams, chocolate chips, chocolate sauce and whipped cream
- Coupe «Fruits rouges» / *Red Fruits Cup* 14.-
Sorbets fraise et framboise, glace à la crème double, fruits rouges et crème chantilly
Strawberry & raspberry sorbets, double cream ice cream, red fruits and whipped cream
- Coupe «Deliziosa» / *«Deliziosa» Cup* 14.-
Glace pistache, glace noisette, pistaches et noisettes croustillantes et crème chantilly
Pistachio & hazelnut ice creams, crunchy pistachios, hazelnuts and whipped cream
- Banana Split 14.-
Glace chocolat, glace vanille, bananes, sauce chocolat et crème chantilly
Chocolate & vanilla ice creams, bananas, chocolate sauce and whipped cream
- La Valaisanne 12.-
Glace abricot et abricotine (1 cl)
Apricot and apricotine ice cream (1 cl)
- Affogato al caffè 12.-
Glace vanille nappée d'un café
Vanilla ice cream topped with coffee

LA CABANE

GLACES / *ICE CREAM*

5.- la boule /per scoop

Glaces / *Ice creams*

Chocolat, vanille, crème double, espresso croquant, straciatella, pistache, noisette, noix de coco
Chocolate, vanilla, double cream, espresso, straciatella, pistachio, hazelnut, coconut

Sorbets / *Sorbets*

Abricot, mangue & fruit de la passion, fraise & framboise, citron & citron vert
Apricot, mango & passion fruit, strawberry & raspberry, lemon & lime

CRÊPES / *CREPES*

Beurre et sucre
Butter & sugar

12.-

Caramel
Caramel

12.-

Beurre et jus de citron
Butter & lemon juice

12.-

Sirop d'érable
Maple sirup

12.-

Nutella
Nutella

14.-

Jambon- gruyère
Ham & cheese

16.-