



Notre équipe du bar est ravie de vous accueillir tous les jours de  
10h00 à minuit.

*Our bar team is happy to welcome you every day from 10am to midnight.*



# FOOD

DE 11H À 23H / 11AM TO 11PM

## SALÉ / SNACKS

Saumon fumé & blinis <i>Smoked salmon &amp; blinis</i>	22.-
Caviar 10g, blinis & condiments <i>Caviar 10g, blinis &amp; condiments</i>	65.-
Pâté croûte de canard au foie gras <i>Duck pâté croûte with foie gras</i>	35.-
Planche de bœuf séché valaisan <i>Dry-aged beef platter from Valai</i>	30.-
Planche de charcuterie et gruyère <i>Alpine cold cuts and Gruyère cheese</i>	32.-
Assiette de fromages <i>Cheeses plate</i>	15.-

## SUCRÉ / SWEETS

Pâtisserie du jour <i>Pastry of the day</i>	18.-
Mousse Chocolat Noir Caraïbes <i>Caribbean dark chocolate mousse</i>	
Meringue suisse, crème de Gruyère <i>Swiss meringue, Gruyère double cream</i>	
Riz au lait, fruits rouges frais <i>Rice pudding, fresh red berries</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla « Crème brûlée »</i>	
Mi-cuit au Guanaja, glace vanille <i>Chocolate fondant « Guanaja », vanilla ice-cream</i>	
Fraise et gelée d'agrumes, chantilly, sorbet fraise <i>Strawberry &amp; citrus jelly, whipped cream, strawberry sorbet</i>	
Glaces, Sorbets <i>Ice-cream, sorbets</i>	La boule <i>per scoop</i> 6.-
Citron vert & jaune, pistache, vanille, framboise / fraise, abricot, fraise, chocolat Suisse, espresso, crème double / meringue, mangue / fruit de la passion	
<i>Lime / lemon, pistachio, vanilla, raspberry / strawberry, apricot, strawberry, Swiss chocolate, espresso, double cream / meringue, mango / passion fruit</i>	