

LE LOUNGE

Servi de 12h00 à 17h00 et de 18h30 à 21h00

 Potage de courge et châtaignes	20.00
Pumpkin and chestnuts soup	
 Le Buddha Bowl végétarien	28.00
Quinoa, avocat, pomme, chou rouge, Pois chiches et racines Vegetarian buddha bowl Quinoa, avocado, apple, red cabbage, chickpeas and root	
Saumon Fumé ou filet de Poulet supplément	8.00
Assiette Valaisanne 120g	28.00
Valaisan platter raw cured ham, dried beef, bacon and cheese	
Assiette de Viande Séchée 120g	30.00
Dried beef platter	
Le Burger de l'Etrier	38.00
Viande de bœuf, fromage, lard grillé, tomate, Frites maison ou salade Sauces : curry, cocktail ou wasabi Beef, cheese, bacon, tomatoes, Served with french fries or salad	
 Le Rösti Le Nature ou fromage	25.00
Rösti nature or cheese	
Le Complet – viande séchée, œuf, fromage	35.00
Full: Dried beef, egg, and cheese	
La Salade César de l'Etrier	28.00
Caesar Salad Etrier style	
La Lasagne Maison	30.00
The traditional home-made Lasagna	
Le Panini Etrier	25.00
Poulet, tomates, fromage des alpages, roquette Chicken, tomatoes, alpine cheeses, arugula	
 Caprese	20.00
Tomate-mozzarella Servi avec frites maison ou salade Served with french fries or salad	
Les Pâtes sauce au choix	25.00
Enfant	18.00
Pasta with home-made sauce	
 Sauce tomate /  Pesto / Bolognaise/ mode du chef (curry viande hachée)	
PIZZA MAISON	
 Margarita	22.00
Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, origan	
Romana	25.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, Champignons, olives	
 Buffalina	30.00
Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella de buffala, roquette	
Salade verte	12.00
Salade mêlée	16.00
Portion de frites maison	15.00

DESSERTS

Boules de glaces ou sorbets	5.00
Crème brûlée maison	15.00
Tiramisu	15.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	18.00
Ananas au Kirsch	15.00
Meringue double crème	18.00
Coupe Danemark	15.00