

# POOL

---

# *Restaurant*



L'ÉTRIER

*Crans-Montana*



## Les Salades

<b>Salade verte, Graines torréfiées</b> Green salad, toasted seeds 🌱	14CHF
<b>Salade de chèvre chaud, fraise</b> Salad with warm goat cheese, strawberries	28CHF
<b>Melon &amp; Jambon du Valais</b> Melon and local ham 🌱	22CHF
<b>Tomates cerise marinées au basilic roquette, mozzarella di buffala</b> Marinated cherry tomatoes with basil and arugula, mozzarella di buffala 🌱	26CHF
<b>Salade César “Etrier” au poulet</b> Caesar salad “Etrier”, chicken	30CHF

## Les Tartines

30CHF


<b>Tomates, Pesto, Roquette, Mozzarella</b> Tomatoes, pesto, argula, mozzarella 🌱	
<b>Saumon fumé, Crème de raifort, Citron</b> Smoked salmon, horseradish cream, lemon	
<b>Avocat, Citron, Huile d’olive, Fromage frais, Noix</b> Avocado, olive oil, lemon, cream cheese, walnuts	
<b>Jambon cru, Pêche cuite, Fromage frais</b> Raw ham, cooked peach, cream cheese 🌱	

\*Nos tartines sont servies sur du pain aux céréales  
Our toast are served on multigrain bread



## Les Bowls

### **Sporty Bowl**

**Quinoa, carottes, concombre, tomates, choux rouge, haricots verts, pousses d'épinards, houmous, feta** 

30CHF

Quinoa, carrots, cucumber, tomatoes, red cabbage, green beans, baby spinach, hummus, feta cheese

### **Bowl saumon & avocat**

**Riz sauvage, saumon mariné, tomates, avocat, pousses d'épinard**

35CHF

Wild rice, marinated salmon, tomatoes, avocado, baby spinach

### **Bowl au poulet**

**Poulet, quinoa, houmous, avocat, tomates, haricot verts, pousse d'épinard, radis, grenade**

35CHF

Chicken, quinoa, hummus, avocado, tomatoes, green beans, baby spinach, radish, pomegranate

\*Nos bowls sont servies avec des graines torréfiées & graines de grenade

Roasted seeds & pomegranate seeds

### **Assaisonnement aux choix**

**Yaourt nature, citron et menthe**

Yoghurt, lemon and mint

**Tahini, sauce soja et huile de sésame grillé**

Tahini, soy sauce and toasted sesame oil



## Les Plats Principaux

<b>Mixed Grill</b>	60CHF
<b>Salade verte, sélection de viande et gambas, légumes grillés, frites maison ou riz sauvage</b>	
Green salad, selection of meats and prawns, grilled vegetables, homemade french fries or wild rice	
<b>Brochette de gambas, riz sauvage</b>	40CHF
Prawns' skewer, wild rice	
<b>Poisson du jour</b>	39CHF
fish of the day	
<b>Burger de L'Etrier et frites maison</b>	35CHF
Burger, homemade fries	
<b>Saucisse de veau et frites maison</b>	30CHF
Veal sausage, homemade fries	
<b>Supplément garniture</b>	12CHF
Additional garnish 🌱	

## Les Pâtes

<b>Sauce Tomate</b>	22CHF
Tomato sauce 🌱	
<b>Pesto</b> 🌱	24CHF
<b>Bolognaise</b>	26CHF
<b>Mode du Chef</b> tomate, crème, viande hachée de boeuf, curry	28CHF
Chef's mode: tomato, cream, ground meat, curry	
<b>Buffalina</b> sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella di buffala, roquette	30CHF
Tomato sauce, fresh tomatoes, mozzarella di duffala, argula 🌱	



## **Les Enfants/ Kids**

**Jusqu'à 12 ans/ until 12 years old**

<b>Mixed Grill enfant</b>	30CHF
Kid mix grill	
<b>Blanc de poulet et frites maison</b>	20CHF
Chicken skewer and french fries	
<b>Saucisse de veau et frites maison</b>	20CHF
Veal sausage and french fries	
<b>Pates</b>	20CHF
<b>Sauce tomates/ Pesto/ Bolognaise/ Mode du chef</b>	
Tomatoes sauce, Pesto, Bolognese, Chef's mode (tomato, ground meet, curry)	
<b>Frites maison</b>	15CHF
Homemade french fries	

Poulet-Suisse Boeuf-Suisse Agneau-Australie Loup-Grèce Saumon-Norvège Gambas-Vietnam  
Pain-Suisse  
Parmesan-Grana Padano



## Les Desserts

<b>Tiramisu</b>	15CHF
<b>Panna cotta aux fruits rouges</b>	15CHF
Red fruit panna cotta	
<b>Mousse au chocolat</b>	15CHF
Chocolat mousse	
<b>Salade de fruits</b>	18CHF
Fruits salad	
<b>Coupe de fruits rouges, coulis</b>	18CHF
Red fruits cup with coulis	
<b>Coupe Danemark</b> (glace vanille, chocolat noir fondue et crème chantilly)	16CHF
Vanilla ice cream, melted chocolat and whipped cream	
<b>Café glacé</b>	18CHF
Iced Coffee	
<b>Boule de Glaces</b>	6CHF
Iced cream scoop	
<b>Chocolat Valrhona</b> Chocolate	
<b>Vanille bourbon</b> Vanilla	
<b>Pistache de Sicile</b> Pistachio	
<b>Stracciatella</b> Stracciatella	
<b>Caramel beurre salé</b> Caramel salted butter	
<b>Meringue</b> Meringue	
<b>Menthe chocolat</b> Mint chocolate	
<b>Noix de coco</b> Coconut	
<b>Verveine</b> Verbera	
<b>Sorbet</b>	
<b>Fraise</b> Strawberry	
<b>Passion</b> Passion fruit	
<b>Abricot</b> Apricot	
<b>Poire Williams</b> Pear	
<b>Citron de Sicile</b> Lemon	
<b>Café frappé</b> Coffee	

Prix en francs suisses, tva inclus

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

