

Les fondues / *The fondues*

Fondue moitié-moitié Vacherin & Gruyère / <i>Gruyère & Vacherin fondue</i> *	27.-
Fondue Vacherin / <i>Vacherin fondue</i> *	29.-
*Supplément truffe melanosporum par gramme / <i>Melanosporum truffle extra per gram</i>	7.-
Fondue champignons de saison / <i>Fondue with seasonal mushrooms</i>	35.-
Fondue complète / <i>The whole</i>	45.-
Moitié-moitié ou Vacherin / <i>Moitié-moitié or Vacherin</i>	
Salade mêlée, planche de charcuterie / <i>Mixed leaf salad, cold cuts platter</i>	

La raclette / *The raclette*

Notre raclette est à discrétion, servie avec des pommes de terre, des cornichons et des oignons.
Our raclette is at will, served with potatoes, pickles and onions.

Raclette traditionnelle / <i>Traditional raclette</i>	29.-
Raclette de chèvre / <i>Goat cheese raclette</i>	32.-
Raclette aux truffes / <i>Raclette with truffles</i>	58.-

Accompagnements / *Additional sides*

Salade mêlée / <i>Mixed leaf salad</i>	12.-
Planche valaisanne / <i>Dry-aged beef and pork platter</i>	31.-
Planche montagnarde / <i>Cold cuts and gruyere cheese platter</i>	36.-
Planche de viande séchée / <i>Dry-aged beef platter</i>	38.-
Pommes de terre / <i>Potatoes</i>	9.-

Desserts / *Desserts*

Dessert du jour / <i>Dessert of the day</i>	16.-
Meringue suisse, crème double de Gruyère / <i>Swiss meringue, Gruyère double cream</i>	18.-
Salade de fruits maison / <i>Home made fruit salad</i>	12.-

Sorbets & eaux-de-vie / *Brandy & sorbet*

Sorbet abricot, abricotine Morand / <i>Apricot sorbet, apricot brandy</i>	18.-
Sorbet citron et citron vert, vodka Grey Goose / <i>Lemon and lime sorbet, Grey Goose vodka</i>	22.-