



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

LA GASTRONOMIE EST L'ART D'UTILISER LA
NOURRITURE POUR CRÉER LE BONHEUR.

THÉODORE ZELDIN

ENTRÉES

SALADE VERTES & JEUNES POUSSSES 8.-

Vinaigrette aux herbes

GLACE AUX CÈPES & NOISETTE 22.-

Glace salée aux Cèpes, parfumé au basilic, galette de parmesan & noisettes torréfiées

CEVICHE DE THON ROUGE & AVOCAT

Thon mariné au sésame et gingembre, écrasée d'avocats épicée & tomates confites

24.-

TARTARE DE BOEUF & TRUFFES DE SAINT-JEAN

Tartare de boeuf tranché au couteau, truffes d'été, relevés d'une mayonnaise aux grains de moutarde

25.-

TERRE

TOURNEDOS DE BOEUF GRILLÉ & PINOT NOIR 45.-

Boeuf d'Hérens rassis, sauce au Pinot Noir & myrtilles

PORC IBÉRIQUE & PETIT POIS 49.-

Filet de Porc Ibérique mariné aux herbes, nappé au Porto
et mousseline de petits pois à la menthe

CANARD AUX ÉPICES & ORANGE 42.-

Magret de canard aux épices, mousseline de betteraves
au balsamique & sauce de bigarade à l'orange

INCONTOURNABLE TARTARE DE BOEUF & PAPRIKA 42.-

Boeuf d'Hérens tranché au couteau, sauce du Chef,
réduction aux poivrons

BURGER DES ALPES & CONFIT D'OIGNONS 30.-

Steak haché de boeuf grillé, lard du Valais, confit d'oignons rouges,
fromage d'alpage, sauce barbecue et pain boulanger

TOMAHAWK DE BOEUF & BERNAISE

Cote de Black Angus maturé 28 jours, sauce à l'Estragon (façon
béarnaise)

189.-
(2 PERSONNES 900 G)
CUISSON 30 MINUTES

Tous nos plats sont proposés avec frites, riz parfumé ou tagliatelles fraîches, & légumes du moment

MER

TATAKI DE THON ROUGE & WASABI 42.-

Thon rouge mi-cuit mariné au sésame et citronnelle, julienne de légumes et crème wasabi maison

DOS DE CABILLAUD SAUVAGE, ÉCRASÉ DE PANAIS & SAUCE VIERGE 44.-

Rôti de cabillaud au lard, épinard et olives noires, écrasé de panais à la muscade, sauce vierge

Tous nos plats sont proposés avec frites, riz parfumé ou tagliatelles fraîches, & légumes du moment

FONDUES

MINIMUM 2 PERSONNES

FONDUE CHINOISE AUX 3 VIANDES (200G) 42.- PP

Bouillon de légumes, boeuf d'Hérens, poulet, boeuf mariné, farandole de sauces maison et pommes frites

FONDUE VIGNERONNE AUX 3 VIANDES (200G) 44.- PP

Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, boeuf d'Hérens, poulet, boeuf mariné, farandole de sauces maison et pommes frites

COIN VEGETARIEN

FIT BOWL & BOULETTES DE POIS CHICHES 24.-

Boulettes de pois chiches à la coriandre, découverte du maraicher et vinaigrette aux herbes fraîches

CURRY DE LENTILLES CORAIL & LEGUMES AU LAIT DE COCO 28.-

Mijoté de lentilles corail épicées et petit légumes, parsemé de noix de cajou rôties et riz basmati

POUR LES PLUS PETITS...

SABLÉ DE SUPRÊME & POMMES FRITES 19.-

Nuggets maison, légumes du moment & pommes frites

MÉDAILLON DE BOEUF & SAUCE LÉGÈRE 23.-

Boeuf grillé, légumes du moment & pommes frites

DESSERTS

DOUCEUR À LA NOIX DE COCO ET MANGUE, ABRICOT 12.-

Panna cotta au lait de coco, crumble et compotée d'abricot & mangue

CRÈME BRÛLÉE & VERVEINE 12.-

Crème brûlée verveine et citronnelle séchée

CRUMBLE AUX POMMES & VANILLE 14.-

Pommes confites à la vanille, crumble aux amandes, caramel au beurre salé et glace vanille de Tahiti

FROMAGES VALAISANS & MANGUE 16.-

Fromages affinés des alpages de la région, chutney de mangue parfumé à la vanille

BOULE DE GLACE ARTISANALES 4.-

Vanille de Tahiti, Chocolat du Pérou, Pistache de Sicile, Citron de Sicile, Café Arabica, Poire Williams, Abricot Luizet, Framboise

CARTE DES GLACES

COUPE VALAISANNE Sorbet Abricot Luizet, Abricotine	12.-
COUPE WILLIAMS Sorbet Poire, Williamine	12.-
COUPE VIEILLE PRUNE Sorbet Pruneaux, Vielle Prune	12.-
ICE CAFÉ Glace Café, Espresso, Chantilly	10.-
COUPE ART-DE-VIVRE Glace Vanille de Tahiti, Glace Chocolat du Pérou, Glace Pistache, Nappées de chantilly	12.-
COUPE DANEMARK Glace Vanille de Tahiti, sauce au Chocolat tiède, Chantilly	10.-