

## Les salades vertes et mêlées

<b>Salade verte en bol pour 2 ou 3 personnes</b> mélange de laitues et roquette	12
<b>Salade mêlée en bol pour 2 ou 3 personnes</b> mélange de laitues et roquette, crudités du marché	14
<b>Salade verte</b> mélange de laitues et roquette	7
<b>Salade mêlée</b> mélange de laitues et roquette crudités du marché	8

nos salades sont servies avec une sauce faite maison,  
italienne ou française

## Pâtes fraîches et maison

<b>Penne Loup Blanc</b> jambon, champignons, crème, basilic, tomate	17 / 24
<b>Spaghetti Mafiosi</b> huile d'olive, piments frais, citron, origan, anchois, ail et pecorino sarde	28
<b>Penne al'arrabiata,</b> sauce tomate, piment, ail et persil	17 / 24
<b>Fettucine Alfredo</b> jambon et crème de parmesan Reggiano	28
<b>Fettucine Umbria</b> jambon de Parme, bolets et crème de parmesan	31
<b>Risotto Arborio au safran</b> parmesan Reggiano 12 mois	28

## Pizza

<b>Margherita 16</b> Tomate, mozzarella, origan
<b>Pizza jambon 19</b> Tomate, mozzarella, jambon, origan
<b>Santa Lucia 21</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan
<b>Diavola 20</b> Tomate, mozzarella, salami picante, origan
<b>4 stagioni 24</b> Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, olives jambon, champignons, origan
<b>Végétarienne 22</b> Tomate, mozzarella, légumes, origan
<b>Calzone 22</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf et origan

*Si vous souffrez d'allergies,  
notre service vous renseigne volontiers*

## NOS SUGGESTIONS

<b>Cassolette de bolets frais en persillade</b> 17
<b>Crème de moules de bouchot au safran</b> 14
<b>Risotto aux bolets frais en persillade</b> parmesan Reggiano 12 mois 30
<b>Soupe de poisson aux filets de poissons de mer et coquilles Saint Jacques</b> légumes et grenaille 30
<b>Brasato de bœuf aux légumes oubliés</b> polenta bergamasque crémeuse 28

## LA CHASSE

<b>Salade de l'automne aux délices du canard, foie gras et magret fumé, chanterelles, marrons, figues et laitues</b>	22 / 30
<b>Terrine de gibier et foie gras de canard</b>	17
<b>Carré de cerf sauce au vin de Porto et foie gras</b>	46
<b>Mignons de cerf sauce poivrade</b>	48
<b>Filet mignon de chevreuil sauce Grand Veneur</b>	52
<b>Selle de chevreuil sauce Grand Veneur</b>	58 par pers
<b>Escargots du Mont d'Or au beurre maison</b>	14 / 26
<b>Salade de chèvre chaud</b> toast à l'ail et au miel, mélange de laitues	17 / 25
<b>Carpaccio de filet de saumon au basilic ciselé</b> fleur de sel de Guérande et huile d'olive extra vierge	17 / 25
<b>Filets de perches meunière</b> et son beurre au chardonnay, frites et salade verte	39
<b>Wiener Schnitzel la plus grande escalope panée de Suisse</b> pommes frites et salade verte	32
<b>Entrecôte de bœuf 1<sup>er</sup>,</b> Café de Paris, Poivre vert ou morilles (8.-), servie avec des pommes frites et une salade mêlée	45

## Le menu chasse

<b>Terrine de gibier et foie gras</b>
<b>Ravioli à la courge faits à la main dans nos cuisines</b> beurre de sauge
<b>Carré de cerf rôti</b> sauce au vin de Porto et foie gras
<b>Raisins à la lie</b> <b>crème double de Gruyères</b> et meringue maison

55

Provenance

Poulet : F/D/ BRA/CH/ Bœuf : CH/D/PY agneau/chasse : NZ/porc : CH/D  
Poisson : F/G/T/ES/LK/EE Crustacés : VT/Amérique du Sud

## Le coin valaisan

Assiette de viande séchée  
15/ 28

### Les fondues de la Fromathèque à Martigny

Fondue au fromage, moitié-moitié  
24

Fondue aux tomates  
servie avec des pommes de terre  
26

Fondue moitié-moitié aux bolets  
30

## Les desserts

Café Loup  
2 douceurs maison et une boule de glace 16

Crème brûlée  
à la vanille 11

Tarte aux fruits  
de saison 8  
avec une boule de glace 11

Tirami Sù  
crème au café 12

Pannà cotta à la vanille  
et fruits rouges 11

Tous nos mets sont élaborés dans nos cuisines, à base de produits frais et bruts.  
Notre restaurant dispose du label « Fait Maison »

## Les bières à la pression

**Heineken**  
Lager, Amsterdam  
4.20 / 7.80

**Lagunitas**  
Ipa, California  
6.50 / 8

**Erdinger**  
Blanche, Allemagne  
5.50./ 9

## Les bières en bouteille

### Brasserie White Frontier Martigny

Martigny Vice IPA 8 / Amor Fati indian pale ale 8 /  
Log-out & live pale ale 8 / Pillows Session weat blanche 8 /

### Brasserie Docteur Gab's

Swaf blonde  
6  
Chameau ambrée  
8



## Les vins blancs

**Fendant Grand Métral**  
Provins  
Sion  
5

**Petite Arvine**  
Pierre Antoine Crettenand  
Saillon  
8

**Johannisberg**  
Albert Biollaz  
Chamoson  
7

**Sauvignon blanc**  
Domaine Eric Louis  
France  
7

**Prosecco**  
Ca Del Doge, Italie  
8

**Rosé des copains**  
Marie-Thérèse Chappaz  
Fully  
8

**Rosé de Provence**  
Famille Savatier  
7

## Les vins rouges

**Pinot noir**  
Pierre-Antoine Crettenand  
Saillon  
7

**Humagne Rouge**  
Pierre-Antoine Crettenand  
Saillon  
8

**Cornalin**  
Pierre-Antoine Crettenand  
Saillon  
9

**Primitivo**  
Cantine Paradiso  
Pouilles  
7

**Rosso di Toscana 2020**  
Fratelli Paolo et Lorezo Marchioni  
Toscane  
8

**Merlot 2021**  
Friuli / Aquileia  
Tarlao  
8

**Morgon**  
Domaine Louis C. Desvignes  
France  
8