

# La carte d'hiver des Philosophes



## Pour commencer

- ✓ **Salade mesclun et légumes croquants**, vinaigrette Philosophes \* 11 CHF
- ✓ **Artichaut en fleur**, moelle, lard sec et noix 18 CHF  
(version végétarienne farci à la burratina à la truffe)
- ✓ **6 Huitres Gillardeau n°2**, pain de seigle, beurre au sel de Guérande 30 CHF
- ✓ **Velouté dubarry**, noisettes du Piémont tartine à la truffe 20 CHF
- ✓ **Gnocchi à la truffe**, roquette, cécina et jus de viande 26/42 CHF
- ✓ **Champignon portobello**, dans l'esprit d'un œuf meurette 22 CHF  
chips de lard d'Anniviers et roquette à l'huile de truffe

\* à base de noix

## Nos viandes

- ✓ **Filet de bœuf** de la boucherie du Molard grillé 47 CHF  
beurre de moelle— *env. 180 gr.*, frites et légumes
- ✓ **Pomme de ris de veau**, déglacé au vinaigre de Banyuls 42 CHF  
purée de pommes de terre et légumes de saison
- ✓ **Poitrine de cochon fermier massé à la bière**, aux épices, 37 CHF  
confit 48 heures, pommes de terre grenailles sautées et champignons

## La broche

- ✓ **Demi-poulet suisse rôti à la broche** (oui oui, la vraie broche 😊) 28 CHF  
pommes grenailles, haricots verts et 3 sauces maison (pili-pili, barbecue et jus de rôti)

## Les poissons

- ▼ **Sole de petite pêche** meunière des Philosophes (ail, échalote, persil) 45 CHF  
purée de pommes de terre, légumes
- ▼ **Sole de petite pêche** grillée, sauce vierge, purée de pommes de terre, légumes 42 CHF
- ▼ **Poêlée de calamars** au chorizo et basilic, riz vénéré et légumes 34 CHF
- ▼ **Pavé de cabillaud** en croûte d'algue et gingembre 36 CHF  
purée de butternut et légumes

## Les tartares : préparés par nos soins

- ▼ **Tartare de Boeuf « les Philosophes »** ou selon vos goûts -180 gr. 35 CHF
- ▼ **Tartare de thon à l'asiatique** - 150 gr. 36 CHF
- ▼ **Tartare de Saumon cru et Saumon fumé par nos soins** 32 CHF  
« les Philosophes » ou selon vos goûts - 150 gr.

*Nos tartares sont servis avec des frites maison, de la salade \*, des toasts et du beurre*

*\* à base de noix*

## Plats végétariens

- ▼ **Gnocchi à la crème de truffe**, légumes et roquette 26/42 CHF
- ▼ **Fregola sarda aux truffes**, et petits légumes 32 CHF

## Les douceurs

- ☛ Ananas rôti au caramel et rhum, finger coco et sorbet citron vert 12 CHF
- ☛ Moelleux aux 2 chocolats, glace double crème de gruyère/meringue 12 CHF
- ☛ Le traditionnel vacherin glacé 12 CHF
- ☛ Crème brûlée au praliné 11 CHF
- ☛ Café ou thé gourmand et ses gourmandises 10 CHF

## Les glaces et sorbets artisanaux

- ☛ **Glaces** : vanille - chocolat - caramel beurre salé - double crème et meringue - yaourt 5 CHF/boule
- Sans lactose** : vanille - chocolat
- Sorbets** : abricot du valais - citron vert - fraise - orange sanguine - pêche de vigne

*Tous nos sorbets peuvent être arrosés : abricotine, williamine, framboise sauvage, vodka (+2 CHF la boule)*

*Pour toute allergie, nous vous invitons à le signaler à votre hôte de table  
TVA 7,7% - Origine : Viandes – Suisse, France/ Poissons - Atlantique, Océan indien*

