

LA CARTE DE PRINTEMPS DES PHILOSOPHES



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants**, vinaigrette Philosophes * 11 CHF
- ▼ **L'entrée du jour** 9 CHF
- ▼ **Salade de saumon fumé par nos soins**, avocat et agrumes 23 CHF
- ▼ **Fricassée d'asperges violettes et champignons**,
Cecina et tuile de parmesan 24 CHF
- ▼ **Champignon portobello**, dans l'esprit d'un œuf meurette
lard d'Anniviers et roquette à l'huile de truffe 22 CHF

* à base de noix

Nos viandes

- ▼ **Filet de bœuf** de la boucherie du Molard grillé
beurre de moelle— *env. 180 gr.*, frites et légumes 47 CHF
- ▼ **Filet de canette façon rossini**,
mousseline de pommes de terre et légumes 42 CHF

La broche

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

Les poissons

- ▼ **Sole de petite pêche** meunière des Philosophes (ail, échalote, persil)
purée de pommes de terre, légumes 48 CHF
- ▼ **Sole de petite pêche** grillée, sauce vierge
purée de pommes de terre, légumes 46 CHF
- ▼ **Poêlée de calamars** au chorizo et basilic, riz vénéré et légumes 34 CHF
- ▼ **Daurade** grillée, sauce vierge, purée de pommes de terre, légumes 42 CHF
- ▼ **Loup** grillé, sauce vierge, purée de pommes de terre, légumes 42 CHF

Les tartares : préparés par nos soins

- ▼ Tartare de Boeuf « les Philosophes » -180 gr. 36 CHF
- ▼ Tartare de thon à l'asiatique - 150 gr. 36 CHF
- ▼ Tartare de Bar « les Philosophes » -150 gr. 38 CHF

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

** à base de noix*

Plat végétarien

- ▼ Fregola sarda (petites pâtes) à la tomate et basilic et petits légumes 26 CHF

Notre plat du jour (sur l'ardoise)

- ▼ Le plat du jour 20 CHF
- Entrée du jour (seule) 9 CHF
- Entrée & plat ou Plat & dessert 25 CHF
- Entrée, plat et dessert 30 CHF
- Dessert (seul) 8 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
- ▾ Meringue, crème double et fruits rouges 12 CHF
- ▾ Crème brûlée à la vanille et fève de tonka 11 CHF
- ▾ Café ou thé gourmand et ses gourmandises 10 CHF
- ▾ Dessert du jour 8 CHF

Les glaces et sorbets artisanaux

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

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*

