

LA CARTE DE PRINTEMPS 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)
- ✓ **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 22 CHF
chips de lard d'Anniviers et roquette à l'huile de truffe

Nos viandes

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

* avec de l'huile de noix

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 38 CHF
- ▼ **Loup** grillé, sauce vierge, purée de pommes de terre, légumes 38 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 (avec une sauce à l'huile de noix), des toasts et du beurre

Plat végétarien

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

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 - 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

