

ENTRÉES

Salade verte		<i>petite</i>	7.00
Salade mêlée		<i>petite</i>	9.00
		<i>grande</i>	12.00
Millefeuille d'aubergines (Feuilles de tomates, mozzarella et aubergines)			12.00
Carpaccio de filet d'Angus sur lit de roquette et copeaux de grana			22.00
Tartare de filet d'Angus au J&B	<i>1/2 portion</i>	<i>1 portion</i>	
<i>Coupés au couteau et assaisonnés à la minute par notre team de cuisine</i>	<i>100 gr.</i>	<i>180 gr</i>	
<i>(Servi avec toasts grillés et beurre)</i>	22.00	34.00	
Tartare de saumon	<i>1/2 portion</i>	<i>1 portion</i>	
<i>Coupés au couteau et assaisonnés à la minute par notre team de cuisine</i>	<i>19.00</i>	<i>30.00</i>	
<i>(Servi avec toasts grillés et beurre)</i>			
Salade de fruits de mer			18.00
Salade Russe "Olivier" maison			14.00
Fantaisie russe de blinis maison			17.00

SPECIALITÉS ITALIENNES ET RUSSES

Spaghetti Carbonara à la Romana		22.00
<i>(Joue de porc, œuf cru et fromage pecorino)</i>		
Pasta Nendaz		26.00
<i>(Tagliatelle, jambon cru, viande séchée, fromage, crème)</i>		
Tagliatelle aux bolets		22.00
Ravioli al tartufo		27.00
<i>Raviolis à la truffe et ricotta avec la sauce à la crème et truffes noirs râpés</i>		
Ravioli Ratatouille		28.00
<i>Raviolis farcis aux légumes, sauce verte et gambas</i>		
Pasta alla norma		21.00
<i>Tagliatelle, aubergines, olives, oignons</i>		
Spaghetti ETNA		29.00
<i>Spaghettis aux fruits de mer couverts avec pates pizza au four</i>		
Varenyky		24.00
<i>Ravioli russes farcis de pommes de terre avec la sauce de crème acidule aux champignons</i>		
Pelmeni		26.00
<i>Raviolis russes farcis de viande hachée avec la sauce de crème acidule</i>		
Golubtsy maison		28.00
<i>Rouleaux de choux farcis de riz et viande hachée de porc</i>		
Blinis du Tzar maison aux champignons		30.00
<i>Rouleaux de crepes farcis de legumes et viande de dinde avec la crème aux champignons</i>		
BORSCHT		24.00
<i>Traditionnelle soupe ukrainienne. Il contient de la betterave, les légumes (haricots, chou, carottes, pommes de terre, oignons) et la viande de porc.</i>		

STEAK-HOUSE UNIVERS

Notre chef Matteo a choisi pour vous les meilleures techniques d'avant-garde du monde BBQ pour vous assurer une expérience culinaire

unique et spéciale comment :

L'INJECTION a pour rôle principal d'assurer une bonne pénétration des arômes à cœur du produit. Cette technique améliore la tendreté des viandes

LA MARINADE est un mélange de différents condiments, épices et ingrédients permettant de rendre la viande plus tendre et savoureuse, Et autres...

Pour apprécier au mieux la viande nous vous conseillons la cuisson Saignant, ou Bleu

Chaque sauce et garniture ont été élaborés soigneusement pour valoriser au mieux la saveur de votre viande



ANGUS STEAK HOUSE



Entrecôte sauce Café de Paris maison	39.00
Médailles de filet de bœuf flambés au whiskey, sauce aux Poivres Mixtes	42.00
Filet de bœuf à la truffe Viande injectée à l'huile de truffe servie sur le lit de crème à la truffe noire	45.00
Entrecôte du Forestier Viande injectée au bouillon de légumes frais affinée aux fines herbes et couverte de sauce aux champignons de Paris frais	41.00
Filet de-bœuf mariné au vin blanc du Valais Garni avec une couronne d'épinards poêlés et caponata de légumes maison	42.00
Tennessee Beef Rouleaux de bœuf et bacon avec sauce BBQ	37.00
Tranche de bœuf en croute d'herbes avec réduction au vin rouge	36.00
Ribs de porc à la sauce BBQ (1kg avec l'os) Servi avec une petite salade mêlée en entrée et accompagné de frites	39.00
Entrecôte Woronoff Flambé à la vodka et recouvert de sauce champignons	39.00
Filet à la Wellington Filet de bœuf au romarin et whiskey en croute	42.00
Schaschlyk Brochettes de viande de bœuf et légumes grillés, servis avec frites et caponata de légumes maison	36.00
Tagliata Italiana d'Angus Entrecôte coupé au couteau sur lit de roquette, grana et caponata de légumes maison	39.00

***Toutes les viandes sont accompagnées des légumes et frites**
(Au choix vous pouvez choisir entre pommes de terre frites classiques ou
pommes de terre country maison)

Hamburgers 100% Maison



VEGY BURGER <i>Pain maison, VEGAN burger, salade verte, tomates, aubergines et couraette grillées. oignons</i>	23.00
LITTLE ITALY BURGER <i>Pain maison, burger de bœuf, salade, tomates, jambon et jambon cru grillés, mozzarella</i>	26.00
USA BURGER <i>Pain maison, burger de bœuf, salade, bacon, oignons, tomates, cornichons</i>	25.00
NENDAZ BURGER <i>Pain maison, Burger de bœuf, salade, Viande séchée et fromage raclette</i>	26.00
CHEESE BURGER <i>Pain maison, burger de bœuf, salade, fromage cheddar</i>	24.00
FARM BURGER <i>Pain maison, burger de bœuf, salade, bacon, œuf, tomate</i>	25.00
DOUBLE BURGER <i>Pain maison, 2 burgers de bœuf, salade, fromage cheddar, bacon</i>	30.00
PANINO KEBAB <i>Pain au four de bois, viande kebab, salade, carottes, oignons, tomate et sauce au yogourt</i>	26.00
APACHE BURGER <i>Pain maison, burger de bœuf, salade</i>	23.00
FRENCH BURGER <i>Pain maison, salade, camembert, bacon, oignons</i>	25.00

NOS SAUCES MAISON :

SAUCE COUNTRY: motarde, mayo, whiskey

SAUCE M2: mayo, ciboulettes, cornichons, ail, motarde

SAUCE BBQ: ketchup, sauce Worcestershire, oignons, motarde en grains

****Tous les hamburgers sont accompagnés des frites***

(Au choix vous pouvez choisir entre pommes de terre frites classiques ou pommes de terre country maison)

Cordons Bleus 100% Maison

CORDON BLEU CLASSIC **26.00**
Viande de porc, jambon, fromage raclette

CORDON BLEU M2 **28.00**
Viande de dinde, fromage raclette, jambon cru

CORDON BLEU DELUXE **27.00**
Viande de porc, jambon, fromage raclette, tomates

***Tous les cordons bleus sont accompagnés des légumes et frites**

(Au choix vous pouvez choisir entre pommes de terre frites classiques ou pommes de terre country maison)

POISSONS

**Filet de saumon fumé au cidre avec lime et ananas
caramélisée** **39.00**

Filet de perche avec sa sauce tartare maison **37.00**

Gambas géants grillés avec sauces à l'ail et teriyaki **40.00**

***Toutes les poissons sont accompagnés des légumes et frites**

(Au choix vous pouvez choisir entre pommes de terre frites classiques ou pommes de terre country maison)



La formule Trois Bouillons

*Une tendre viande de bœuf Angus,
Trois bouillons : un bouillon aux légumes et champignons chinois affiné aux
fines herbes aromatiques, la vigneronne et un bouillon épicé et pimenté
4 sauces maison (à l'ail, piquante, rustique et country), servie avec pommes de
terre frites et salade mêlée en entrée.*

Par personne 257g de viande inclus **42.00**

Supplément de viande - 100 gr. **8.00**

Fondue Mont Calme

**FONDUE FROMAGE Moitié-Moitié Gruyère DOP et
Vacherin Fribourgeois DOP** **25.00**
Servie avec pain maison, cornichons et oignons

MENU ENFANT



Spaghetti

10.00

Bolognese

Carbonara

Au beurre

A la sauce tomate

Mini pizza à choix

14.00

Steak de bœuf et frites

16.00

Chicken nuggets et frites

10.00

Pizza au feu de bois

Margherita	17.00
<i>(Tomate, mozzarella, origano)</i>	
Tonno	21.00
<i>(Tomate, mozzarella, thon, oignons, olives)</i>	
Quattro stagioni	22.00
<i>(Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)</i>	
Primavera	24.00
<i>(Mozzarella, tomates cerises, roquette, jambon cru)</i>	
Napoletana	20.00
<i>(Tomate, mozzarella, anchois, capres)</i>	
Quattro formaggi	22.00
Diavola	19.00
Pizza Western	23.00
<i>(Tomate, mozzarella, poivrons, salami piquant, saucisse, haricots rouges)</i>	
Capricciosa	24.00
<i>(Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives, champignons, anchois, capres)</i>	
Jambon et champignons	21.00
<i>(Tomate, mozzarella, jambon, champignons)</i>	
Siciliana	20.00
<i>(Tomate, mozzarella, capres, olives, poivrons, oignons)</i>	
Crudo	23.00
<i>(Tomate, mozzarella, jambon cru, grana)</i>	
Végétarienne	20.00
Hawai	21.00
Calzone	22.00
<i>(Tomates, mozzarella, jambon, œuf, champignons)</i>	
Pizza Montanara	23.00
<i>(Tomate, mozzarella, tomates frais, fromage à raclette, anchois, oignons)</i>	
Pizza Valaisanne*	25.00
<i>(Tomate, mozzarella, fromage à raclette, champignons, jambon cru, cornichons)</i>	
Pizza aux fruits de mer	26.00
Salmone	23.00
Pizza Kebab	21.00
<i>Tomate, mozzarella, viande de poulet kebab</i>	
Pizza Fiorentina	25.00
<i>(viande de bœuf et sauce café de Paris)</i>	
Pizza Carbo	22.00
<i>(lard, œuf et oignons)</i>	
Pizza Popeye	23.00
<i>Tomate, mozzarella, épinards, saucisse, mascarpone</i>	
Pizza Bolets	22.00
<i>Tomate, mozzarella, bolets</i>	

SUPPLEMENTS : 1.00fr (olives, œuf, légumes, capres, épinards, oignons)

2.00fr (champignons, artichauts, poivrons, anchois, thon)

3.00fr (jambon cru, jambon cuit, bolets, viande séchée, saucisse, lard, salami)

Desserts

Crème brûlée maison	9.00
L'Incontournable cœur coulant pure chocolat	10.00
<i>Glace Vanille Dream Mövenpick</i>	
Desserts du chef maison	9.00
<u>Nos Glaces Mövenpick:</u>	
LIME (CITRON, LIME)	
STRACCIATELLA	
ESPRESSO CROQUANT	
VANILLA DREAM	
CAMELITA	
APRICOT	
STRAWBERRY (FRAISE)	
HAZELNUT (NOISETTES)	
SWISS CHOCOLATE	
POIRE	
PISTACHIO	
CINNAMON	
+ crème	1.00
Glace recouverte d'un café brûlant	6.50
COLONEL	10.00
<i>Sorbet Lemon & Lime, Vodka</i>	
SORBET VALAISAN	10.00
<i>Sorbet Apricot avec l'eau-de-vie d'abricot</i>	
SORBET WILLIAMS	10.00
<i>Sorbet Poire avec l'eau-de-vie de poire William</i>	
COUPE DANEMARK	12.00
<i>2 boules de crème glacée Vanilla Dream, amandes, chocolat, crème chantilly et biscuit</i>	
COUPE M2	14.00
<i>Crèmes glacées Espresso Croquant et Noisettes, meringues, Baileys, crème chantilly, chocolat et croustillant</i>	
TRIO	12.00
<i>Crème glacée Vanilla Dream, Stracciatella et Swiss Chocolate, sauce chocolat, crème chantilly et biscuit</i>	
COFFEE TIME	8.00
<i>Moments du plaisir après le repas :</i>	
<i>Savourez une boule de glace Mövenpick avec un café, accompagné d'un petit dessert de chef</i>	

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.