

le Bistrot du Lounge HÔTEL MIGNÈS

Entrées et plats froids

- Bouquet de salade verte 6
- Salade de crudités de saison 9
- Planchette Valaisanne 17 / 26
viande séchée - jambon cru - lard - saucisse - fromage
- Planchette de viande séchée du Valais 18 / 27
- Assiette hors d'œuvre 15
saumon fumé - crevettes - terrine - garnitures
- Potage du jour fait maison 6

Les Incontournables

Terre

- Steak Tartare (180gr.) à l'italienne 28
parmesan - olives - rucola / pommes paille ou toast
- Hamburger des Vignes maison 25
lard - fromage à raclette / pommes paille
- Cordon bleu de veau maison 35
- Emincé de veau zurichois et rösti 32
- Filet de bœuf Lady's cut (160gr.) 38
sauce aux morilles

Lac et Mer

- Filets de perche meunière 28
sauce tartare
- Gambas au curry rouge et lait de coco 32
riz au jasmin

Pasta et Risotto

- Spaghetti du Chef 24
émincé de veau - bolets - crème
- Risotto aux morilles et asperges 26

Garnitures aux choix si ce n'est pas précisé:
pommes frites - pommes rissolées - riz ou tagliatelle au beurre

Desserts et glaces

- Meringues - double crème de Gruyère 9
- Crème brûlée de saison 8
- Tarte aux fruits - chantilly 6

Les coupes glacées

- Coupe Maison avec salade de fruits frais 12
- Coupe « Danemark » 11
- Sorbet arrosé Vodka - Abricotine - Williamine 14
- Café Glacé 11
- Frappé divers arômes 8
- La boule de glace divers arômes 4
supplément chantilly 2.00
- Assiette de fromages 15



Le Caquelon des Vignes

200 gr. de plaisir au choix...

Bœuf - Poulet - Crevettes

Salade hors d'œuvre
Bouillon au vin rouge et Sherry
Julienne de légumes et bolets
4 sauces maison - pommes allumettes - fruits frais
(minimum 2 pers.)

CHF 45 p.p.

CHF 55 p.p.

200gr. de filet de bœuf uniquement

Suppléments: 10.- les 100gr. / 15.- les 100gr. de filet

Apéritifs et crus au verre

Apéritifs

Martini - Campari - Cynar- Anisés - Suze	4 cl	8
Sherry - Porto rouge ou blanc	4 cl	6
Le Kir vin blanc - liqueur cassis	10 cl	6
Le Kir Royal avec Prosecco	10 cl	10
Le Kir Royal avec Champagne	10 cl	16
Aperol / Hugo Spritz	10 cl	10
Champagne Laurent Perrier brut	10 cl	14
Prosecco Valdobbiadene DOCG	10cl	8

Vins blancs (10cl)

Fendant A. & Chr. Bétrisey - St-Léonard	4.5
Johannisberg Ch. Favre - Sion	5

Vins rosés (10cl)

Œil de Perdrix Ch. Favre - Sion	5
Rosé de Syrah Leon by Chai du Baron	7.5

Vins rouges (10cl)

Léon - le vin du patron Dôle AOC Valais revisitée...	5
Gamay A. & Chr. Bétrisey - St-Léonard	6

Les crus sélectionnés de l'instant (10cl)

Cave Chai du Baron - Bramois

Petite Arvine	7
Heida	8
Gamay Noir	6.5
Merlot	9



Provenance de nos produits: bœuf- veau et porc : Suisse / Saumon : Norvège / Filets de perche: Russie / Crustacées : Vietnam
Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances

Ouverture du restaurant selon indications à l'entrée de l'hôtel / Heures de repas : 12h - 13h45 / 18h30 - 21h30

TVA 7,7% compris / No. CHE-342.201.014 / prix en CHF