



## LES ENTRÉES

	Fr.
Salade verte	7.50
Salade mêlée	9.—
Terrine de foie gras maison	22.—
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive	22.—
Magret de canard fumé sur nid de salade et sa confiture de figues	22.—
Escalope de foie gras poêlée sur tartelette aux pommes caramélisées	22.—
Noix de St-Jacques à la fondue de poireaux	22.—
Consommé au Porto	9.—
Steak de bœuf tartare (haché au couteau)	24.— / 34.—



## LES RISOTTOS

Risotto au pesto de tomates, câpres et mozzarella de bufflonne	24.—
Risotto à la crème de truffes et foie-gras	26.—

## LES PATES FRAÎCHES

Ravioli ricotta et épinards à la tomate	20.—
Ravioli ricotta de bufflonne et épinards à la crème de pistaches	24.—
Paccheri vongoles et courgettes	26.—
Paccheri au ragout blanc de veau et senteurs de basilic	26.—
Tagliatelle fraîches « Le Bourgeois »	26.—
Tagliatelle fraîches à la crème de truffes et foie-gras poêlé	26.—

## LES POISSONS

Filets de loup de mer beurre aux herbes	37.—
Crevettes à l'indienne et aux fruits exotiques	35.—
Filet de perches meunière « Le Bourgeois »	35.—

## LES VIANDES

Entrecôte de bœuf sur ardoise	36.—
Pavé de filet de bœuf	37.—
Médallions de filet de bœuf	38.—
Pointe de filet de bœuf au ragoût de champignons	36.—
Escalopes de veau à la crème de citron	35.—
Emincé de veau aux champignons	34.—
Rognons de veau à la moutarde	33.—
Sauce Morilles	9.—
Sauce :	
Poivre vert, Vin rouge, Champignons, Café de Paris	5.—

## 2 PERSONNES ET PLUS

Fondue chinoise	29.—
Châteaubriand à la sauce béarnaise	49.—

## Plats pour enfants

Chicken nuggets et dessert surprise	12.—
Mini steak de bœuf, garniture	15.—
Nouilles sauce tomate	10.—



## Suggestions

Asperges du Valais tièdes	26.—
Avec jambon cru	32.—
Risotto aux asperges vertes et crevettes géantes	25.—

## Menu

Asperges du Valais tièdes  
Sauce mousseline et jambon cru

Entrecôte de bœuf grillée sauce café de Paris  
Garniture à choix

Dessert à choix

Fr. 60. —



## MENU

Escalope de foie gras poêlée sur tartelette aux pommes caramélisées

——— 7 ———

Ravioli ricotta de bufflonne et épinards à la crème de pistaches

——— 7 ———

Sorbet « Bourgeois »

——— 7 ———

Cœur de filet de bœuf à la réduction

de Pinot noir de Sierre

Garniture au choix

——— 7 ———

Moelleux au chocolat tiède et sa glace double crème

Fr. 79.—

Menu avec plat de fromage Fr. 87.—