



LA VALLÉE

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

On reste ouvert tout l'été !

*Du 20 juillet au 10 août, pas de menu du jour
mais notre carte vous attend, midi et soir.*

Horaires d'été

Lundi à mercredi : 9h – 15h

Jeudi et vendredi : 9h – 14h et 17h30 – 23h30

Bon été à toutes et à tous !

CARTE DE MIDI

ENTRÉES

<i>Salade composée</i>	11,00
<i>Carpaccio de tomates cœur de bœuf, burrata</i> <i>Et son pesto</i>	15,00
<i>Tartare de crevettes, écrevisses et guacamole</i>	17,00

GRANDES SALADES

<i>Salade grecque et sa féta panée</i> <i>Verte, olives, tomates, oignons rouges, féta</i>	24,00
<i>Salade César</i> <i>Verte, œuf, tomate, parmesan, escalope de poulet grillée</i>	25,00
<i>Salade de tomates et burrata</i> <i>Roquette, tomates cœur de bœuf, burrata, basilic</i>	25,00

PLATS

<i>Gnocchis frais, pesto, tomates et burrata</i> <i>Roquette</i>	24,00
---	-------

<i>Filets de daurade grillés, sauce vierge</i> <i>Légumes et riz</i>	29,00
---	-------

<i>Cordon bleu de volaille à la tête de moine</i> <i>Légumes et frites</i>	30,00
---	-------

<i>Roastbeef et sa sauce tartare maison</i> <i>Frites</i>	34,00
--	-------

<i>Tartare de bœuf coupé au couteau</i> <i>Frites (normal / médium / corsé)</i>	36,00
--	-------

<i>Côtelettes d'agneau grillées au thym frais</i> <i>Légumes et frites</i>	39,00
---	-------

<i>Entrecôte de bœuf grillée, beurre maison</i> <i>Légumes et frites</i>	41,00
---	-------

MENU ENFANT (-10 ans)

<i>Steak de bœuf, frites, boule de glace</i>	15,00
--	-------

DESSERTS

Tiramisu	7,00
----------	------

Panna cotta	7,00
-------------	------

Pot de glace « KKO ₃ »	8,00
-----------------------------------	------

Crème brûlée	10,00
--------------	-------

Assortiment de sorbets	10,00
------------------------	-------

Douceur aux abricots et romarin	12,00
---------------------------------	-------

*Afin d'accompagner votre plat, vous avez comme
accompagnement :*

Frites // Riz // Mille-feuille de pommes de terre

*Pour rendre votre expérience encore plus formidable,
nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.*

*Merci de les indiquer au personnel de salle, lors de
votre commande.*

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

Salade estivale, vinaigrette maison 11,00

Carpaccio de tomates cœur de bœuf, burrata 15,00

Duo de melon, jambon cru et basilic 15,00

« Soupe » de tomate, concombre et avocat 16,00

Tartare de crevettes, écrevisses 17,00

Gravlax de saumon, crème de raifort 18,00

Terrine de foie gras maison 23,00

PLATS

Gnocchis frais, pesto, tomates et burrata 24,00

Filets de daurade grillés, saveur du sud, riz 29,00

Cordon bleu de volaille à la tête de moine 30,00

Roastbeef sauce tartare maison 34,00

Tartare de bœuf coupé au couteau 36,00
(normal, médium, corsé)

Rack d'agneau grillé au romarin 39,00

Entrecôte de bœuf, condiment chimichurri 41,00

MENU ENFANT (-10 ans)

Steak de bœuf, frites, boule de glace 15,00

DESSERTS

<i>Assiette de fromages</i>	15,00
-----------------------------	-------

<i>Crème brûlée</i>	10,00
---------------------	-------

<i>Assortiment de sorbets</i>	11,00
-------------------------------	-------

<i>« Bonbons » à l'abricot parfumés au romarin</i>	12,00
--	-------

<i>Moelleux au chocolat maison</i>	13,00
------------------------------------	-------

<i>Boule de glace</i>	4,00 / pièce
-----------------------	--------------

<i>Pot de glace « KKO3 »</i>	8,00
------------------------------	------

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

« Soupe » de tomate, concombre et avocat

Gravlax de saumon, crème de raifort

Rack d'agneau grillé au romarin

OU

Filets de daurade grillés, saveur du sud, riz

Assiette de fromages

« Bonbons » à l'abricot et romarin

Menu complet // 85.-

Menu sans fromage // 75.-

*Afin d'accompagner votre plat, vous avez comme
accompagnement :*

Frites // Riz // Mille-feuille de pommes de terre

*Pour rendre votre expérience encore plus formidable,
nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.*

*Merci de les indiquer au personnel de salle, lors de
votre commande.*