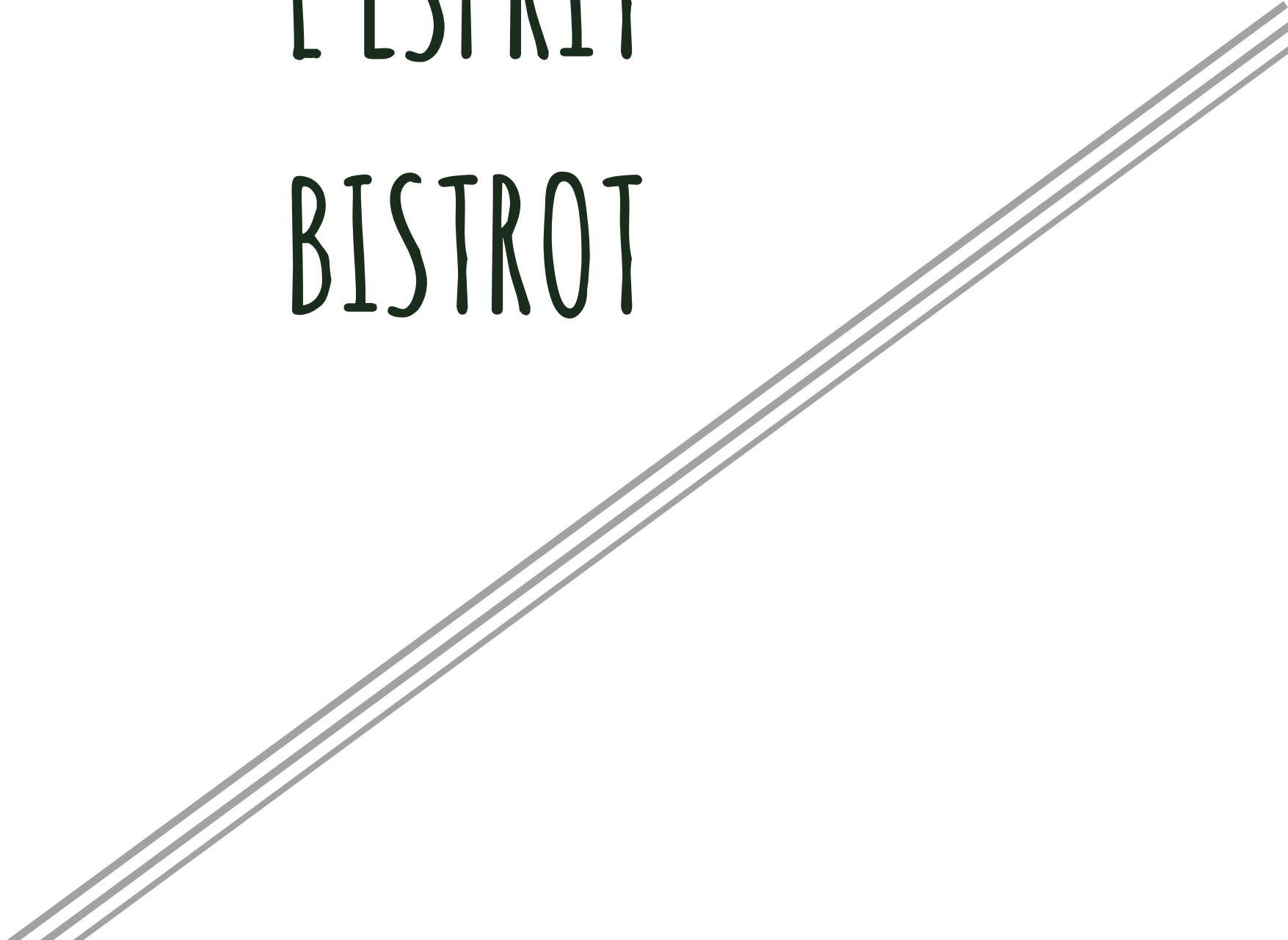


L'ESPRIT

BISTROT



# Entrées / Starters

---

---


**Gravlax de Saumon, mesclun de salade et algues Wakamé**  **24.00 CHF**  
Salmon gravlax, salad mesclun and Wakame seaweed

**Velouté d'asperges et espuma de lards** **12.00 CHF**  
Creamy Asparagus soup with bacon foam

**Tartare de bœuf accompagné de pain toasté et saladiné** **1/2 25.00/33.00 CHF**  
Beef tartar with toast and salad

**Salade, Champignons de Paris, Lardons, Croûtons et Parmesan** **12.00 CHF**  
Salad with Paris mushrooms, Bacon, Croutons and Parmesan cheese

**Salade Caesar** **23.00 CHF**  
Salade, poulet, croûtons, lardons, copeaux de Parmesan et anchois  
Salad, chicken, croutons, bacon, Parmesan cheese and anchovies

**Asperges Vertes à l'huile d'olive et fleur de sel, servies tièdes**  **17.00 CHF**  
Green Asparagus, served warm with olive oil and sea salt

**Salade de chèvre chaud au miel et Jambon cru** **21.00 CHF**  
Warm goat cheese salad with honey and raw ham

\*Provenance : Saumon NOR, Poulet CH, Porc CH, Boeuf CH/FR



Végétarien



Sans Gluten et sans Lactose

# Viandes/Meats & Poissons/Fishes

---

---

<b>Entrecôte de bœuf grillée, sauce aux 5 poivres, pommes frites et légumes</b> Grilled beef entrecôte, pepper sauce, French fries and vegetables	<b>42.00 CHF</b>
<b>Onglet de Veau avec sa sauce fine au Cognac et Gnocchi de pomme de terre</b> Veal tab with Cognac sauce and potato gnocchi	<b>38.00 CHF</b>
<b>Filet de Maigre, cuit à l'unilatéral avec sa sauce à l'orange, Artichauts Barigoules et Risotto au pistou et roquette</b> Filet of lean, cooked on one side, with orange sauce, Artichokes Barigoule and risotto with pesto and arugula	<b>36.00 CHF</b>

## Traditionnel Bistrot

---

---

<b>Rösti gratiné au fromage à raclette et œuf au plat</b>  Rösti with fried egg and raclette cheese	<b>23.50 CHF</b>
<b>Fondue moitié moitié</b>  Swiss Cheese fondue	<b>24.00 CHF</b>
<b>Linguini à la sauce Bolognaise</b> Linguini with Bolognese sauce	<b>20.00 CHF</b>

# Burgers & Club Sandwiches

---



---

<b>Alpha Burger de bœuf classique</b> Classic beef burger	<b>24.00 CHF</b>
<b>Alpha Burger de bœuf d'Hérens et fromage de chèvre gratiné au miel</b> Hérens beef burger with goat cheese and honey	<b>27.00 CHF</b>
<b>Alpha Burger de bœuf, sauce BBQ, lard grillé et roquette</b> Beef burger with BBQ sauce, bacon and arugula	<b>26.00 CHF</b>
<b>Alpha Burger de bœuf, Gruyère, Jambon cru et sauce Cajun</b> Beef burger with Cajun sauce, cheese and raw ham	<b>26.00 CHF</b>
<b>Club Sandwich au poulet</b> Chicken club sandwich	<b>23.00 CHF</b>

## Plats Végétariens

---

---

<b>Poêlée d'asperges, champignons et Quinoa</b>  Fried Asparagus, Mushrooms and Quinoa	<b>22.00 CHF</b>
<b>Risotto aux légumes printaniers</b>  Risotto with spring vegetables	<b>28.00 CHF</b>

\*Tous nos plats en sauce contiennent du gluten  Végétarien, sans Gluten et sans lactose

\*Provenance : Boeuf CH, Poulet CH

 Végétarien

# Menu Enfant

---

---

**12.00 CHF**

**Linguini avec sauce Bolognaise OU Nuggets de poulet et frites  
+ Boule de glace et sirop**

Linguini with Bolognese sauce OR chicken Nuggets with french fries  
+ One ice cream scoop and sirop

\*Provenance : Boeuf CH, Poulet CH

## Douceurs Bistrot

---

---

**Crumble aux poires avec glace au caramel beurre salé**

Pear crumble with salted butter caramel ice cream

**9.00 CHF**

**Moelleux au chocolat 64% Cacao et glace vanille**

Hot homemade chocolate cake with a melting heart and vanilla ice cream

**11.00 CHF**

**Baba au Rhum**

Rhum Baba

**7.50 CHF**

**Poire Belle Hélène**

"Poire Belle Hélène"

**8.50 CHF**

**Tarte du jour**

Pie of the Day

**5.50 CHF**

**Assiette de fromage (gruyère, pavé d'affinois, vacherin)**

Cheese plate

**9.50 CHF**

**CAFÉ GOURMAND**

**7.50 CHF**

# Sorbets & Glaces

---

---

## **Vacherin glacé à la vanille et aux fruits rouge**

**10.00 CHF**

Iced vanilla "Vacherin" with red fruits

## **Glaces (artisanales)**

Vanille, chocolat, noisette, café, caramel beurre salé, straciatella.

**3.80 CHF /BOULE**

Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, salted butter caramel, straciatella

## **Sorbets**

Fraise, mangue, passion, citron vert, melon, noix de coco

**3.80 CHF /BOULE**

Strawberry, mango, passion fruit, lime, melon, coconut

## **Coupes de glaces :**

Coupe Iced coffee, Coupe Danemark,

**11.50 CHF**

Coupe caramel beurre salé

## **Milkshakes**

Fraise, vanille, chocolat

**8.50 CHF**

Strawberry, vanilla, chocolate

# Dégustez aussi nos plats typiques thaïlandais

## **POR-PIA**

Rouleaux de printemps farcis au poulet émincé, légumes frais, vermicelles de riz, crevettes et champignons noirs

Deep-fried spring rolls with chicken, fresh vegetables, shrimps, black mushrooms and rice vermicelli

**15.00 CHF**

## **TOM-KHA-GAI**

Bouillon de poulet au lait de coco et champignons de Paris

Chicken broth with coconut milk and mushrooms

**15.00 CHF**

## **GAENG KIEW WAN GAI**

Poulet au curry vert, sauce au lait de coco et aubergines thaïlandaises

Green curry chicken with coconut milk sauce and Thai egg-plants

**33.00 CHF**

## **PANAENG**

Émincé de bœuf sauté au curry rouge, basilic Thaïlandais et lait de coco

Sliced-fried beef in a red curry sauce with Thai Basil and coconut milk

**35.00 CHF**

## **PHAD THAI**

Nouilles de riz sautées, crevettes, œufs, tofu et soja

Noodles with egg, soya sauce, shrimps and tofu

**27.00 CHF**

## **KHAO PHAD-SAPPAROSE-GAI-TOD**

Riz sauté à la poudre de curry et légumes, poulet fris et ananas

**26.00 CHF**

## **MANGUE FRAÎCHE ET SON RIZ SUCRÉ FAÇON THAI**

Thai mango and sweet rice

**18.00 CHF**

\*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.



Contient des arachides