le continental

RESTAURANT

Sandra & Paul

et leur équipe
ont le plaisir de vous
recevoir dans leur

« univers gourmand »

A NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE

Nous vous avisons que nos plats sont préparés à la minute, dès lors un certain temps d'attente s'avère nécessaire à leur réalisation.

Merci pour votre compréhension.

N'hésitez pas à nous informer de vos allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent les déclencher.

Nous vous souhaitons un agréable moment et surtout un très bon appétit.

LE TEMPS DES ASPERGES ... ET DE L'AIL DES OURS

J'ai envie de ….

Salade « croq-croq » & quinoa / huile d'olive / miel / citron	Fr. 10.00
Velouté d'asperges / dés de féta / huile de truffe / granola	Fr. 13.00
Œufs bio mimosa façon « girly » avec 2-3 asperges	Fr. 17.00
Sur un nid de salade … la tartine de guacamole / saumon mariné / grenade	Fr. 18.00
Asperges blanches du Valais servies tièdes / mayo à l'ail des ours	Fr. 19.00
Feuilleté d'asperges à la crème de ciboulette	Fr. 21.00
Fricassée d'asperges vertes & blanches / œuf poché / parmesan	Fr. 24.00
Asperges blanches du Valais accompagnées de jambon de Parme (16 mois)	Fr. 29.00

Ou bien de ….

Gyozas d'asperges / champignons & ricotta / sauce « perlinpinpin »	Fr. 29.00
Gnocchi de pommes de terre à l'ail des ours/ tomates séchées & burratina	Fr. 30.00
Risotto « Carnaroli » « O » asperges & morilles / julienne de viande séchée	Fr. 33.00

Provenance des asperges vertes & blanches : Valais (Saillon & Riddes)

Et pourquoi pas de ….

Double brochette de gambas « O » épices / sauce « chimichurri »		Fr.	42.00
Sole cuisinée meunière …. plus simple tu meurs ….	*env. 400 gr*	Fr.	49.00
Steak-frites …. grillé vite fait …. bien fait / beurre à l'ail des ours	*env. 200 gr*	Fr.	37.00
Cocotte de cuisses de poulet désossées à la crème & morilles	*env. 250 gr*	Fr.	37.00
Côtelette de cochon suisse élevé « O » herbes / sauce gribiche	*env. 250 gr*	Fr.	38.00
Rognons de veau flambés « O » Porto & moutarde ancienne	*env. 250 gr*	Fr.	39.00
Filet d'bœuf à la plancha / sauce Béarnaise à l'ail des ours	*env. 200 gr*	Fr.	47.00

Nos plats sont accompagnés d'une pomme purée au lait fumé & de légumes selon l'inspiration du moment

Origines des viandes : bœuf /veau / porc / poulet : CH *sole : FR- EU* *gambas : VN* *pain : CH*

Nos tartares de bœuf …. incontournables …. trop TOP

		½ portion *100 gr*	portion *200 gr*
italien	*rucola/ pesto/ grana padano/ tomate séchée/ huile d'olive/ citron/ grappa*	Fr. 28.00	Fr. 39.00
classique	*câpres/ cornichon/ oignon/ œuf/ persil/ moutarde/ piquant/ cognac*	Fr. 28.00	Fr. 39.00
glareyarde	idem « classique » *avec viande glareyarde + viande séchée/ fromage*	Fr. 32.00	Fr. 43.00

Les tartares sont accompagnés soit d'un bol de salade soit de frites *Salade et frites : supplément* Fr. 7.00

Notre menu

(minimum pour 2 pers.)

une fricassée d' asperges …. un filet d'bœuf …. une assiette pour les Grands Gourmands ….

3 services (entrée + plat + dessert) Fr. 65.00 par pers.

le tout concocté …. selon l'humeur de qui ??? et bien du Chef !!!!

Notre fondue chinoise (minimum 2 pers.)

Servie avec une p'tite salade & pommes frites

Notre viande de bœuf (250 gr) est coupée en p'tites lanières
puis cuite dans un bouillon de bœuf — Fr. 46.00

Supplément de viande (150 gr) — Fr. 15.00

Supplément de pommes frites — Fr. 7.00

Coin des p'tits bout'choux ....

Coquillettes à la crème/ jambon/ fromage — Fr. 13.00

P'tite pièce de bœuf du boucher/ frites ou légumes — Fr. 15.00

Nuggets de poulet panés/ frites ou légumes — Fr. 15.00

Glace Malabar ou

— Fr. 4.00

Mais j'peux pas partir sans ….

Café Continental …. vraiment gourmand & trop trop bon	Fr. 17.00
Les profiteroles « O » chocolat « made in Conti » oh trop la classe ….	Fr. 14.00
Chaud-froid de fruits rouges / sabayon coco	Fr. 14.00
Cheesecake « spéculoos & citron vert » / coulis de fraise - rhubarbe	Fr. 14.00
Moelleux « O » chocolat « O » cœur coulant / glace vanille (15 minutes)	Fr. 14.00
Sorbet arrosé abricot ou poire	Fr. 13.00

Nos sorbets :

citron de Sicile / poire / abricot / fraise

Nos glaces :

vanille / café arabica / brownie / caramel beurre salé /
pistache de Sicile / Malabar / barbapapa — Fr. 4.00 la boule