

## SOMMETS DE PLAISIR, TRÉSORS DE SAVEURS, DÉLICE DES PAPILLES

### Découvrez notre menu *Le 55*

**Pierre Crepaud**, vous propose une carte aux saveurs estivales ...

Le menu vous est proposé de bouche à oreille par Michele ...

Laissez-vous guider par les sentiers gourmands tous les midis en semaine

*Pierre Crepaud propose you a summer flavours menu*

*This menu is offered by word of mouth by Michele...*

*Let yourself be guided by the gourmet paths every lunchtime during the week*

CHF 55. –

Tout changement sera facturé Chf 10.- / *All changes will be charged Chf 10.-*

### *Weisshorn 4506*

**B**ONBONS DE FOIE GRAS / FÈVE DE TONKA / CERISES / CONDIMENT AMANDES ET PAMPLEMOUSSE  
FOCACCIA TOASTÉE 36.-  
*Bonbons of foie gras / tonka beans / cherry / dressing of almond and grapefruit / toasted focaccia*

**S**TEAK DE TOMATE CŒUR DE BŒUF / LANGOUSTINE CROUSTILLANTE AU BASILIC / PIGNONS DE PIN  
HUILE D'OLIVE-VANILLE / MAYO ACIDULÉE / FLEURS ET HERBETTES 29.-  
*Beefsteak tomato / crispy scampi with basil / pine nut / vanilla olive oil / mayonnaise / flowers and fresh herbs*

**P**ETITS GNOCCHIS MOELLEUX AU BASILIC / BOUILLON CRÉMEUX AU PARMESAN / OIGNONS CROUSTI  
RÂPÉ DE TRUFFES 29.-  
*Little melting gnocchi with basil / creamy parmesan broth / crispy onions / truffle shaving*

**C**ARPACCIO DE MELON À L'ANIS SAUVAGE / SÉRAC CRÉMEUX DE CORBYRE / PERLES DE YUZU  
CAMEL DE BALSAMIQUE / PASTÈQUE GIVRÉE 19.-  
*Melon carpaccio with wild anis / pasture Sérac cheese / Yuzu pearls / balsamic caramel / frosty watermelon*

### *Bishorn 4153*

**S**AINT-PIERRE RÔTI AU SERPOLET DES ALPAGES / AGNOLOTTI AU PARFUM DE BOIS  
JOUE DE BŒUF CONFITE À L'HUMAGNE / JUS CORSÉ MONTÉ AU BEURRE DE LAITERIE 59.-  
*John dory just roasted with wild thyme / Agnolotti with mushrooms / beef cheeks red wine confit  
Reduced jus with farm milk*

**T**URBOT SIMPLEMENT POÊLÉ À L'HUILE D'OLIVE VIERGE / RISOTTO CROUSTILLANT AUX ÉCLATS DE  
PARMESAN / SAUTÉE DE GIROLLES / ROQUETTE FRAÎCHE / BEURRE BLANC TRUFFÉ 56.-  
*Turbot simply pan fried with extra virgin olive oil / crispy risotto with parmesan / Sautéed chanterelles / fresh rocket salad  
Truffle butter*

### *Allalinhorn 4027*

**B**ŒUF BLACK ANGUS POÊLÉ / BEURRE AUX HERBES SAUVAGES / OS À MOELLE RÔTI AUX TRUFFES ET  
PERSIL PLAT / MOUSSELINE DE JEUNES CAROTTES / FREGOLA SARDA AU JUS 61.-  
*Black Angus beef / butter with wild herbs / marrow with truffle and parsley / carrot mousseline / fregola sarda as a risotto*

**C**ŒUR DE FILET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE / THON SNACKÉ / TEMPURA DE CAPRE / TOMATE  
DATTERINO CONFITE / MINI COURGETTE / JUS AU THYM-CITRON 64.-  
*Veal tenderloin cooked very slowly / tuna steak / tempura of capers / datterino tomato confit / zucchini / lemon-thyme jus*

Prévenez-nous de vos intolérances ou allergies. *Please let us know if you have any food intolerances or allergies*

Les viandes proviennent de Suisse, France *Meats comes from Switzerland, France*

Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont pêchés en Méditerranée et Atlantique nord *Origin: North Atlantic Ocean, Mediterranean Sea*

## Nadelhorn 4227

**NEW !! LES TERRINES DE PIERRE À PARTAGER** PAIN TOASTÉ / COURGETTES AIGRES-DOUCES  
AU CURCUMA ET SÉSAME NOIR

*NEW Pierre's terrine to share, toasted bread / sweet& sour zucchini / curcuma and black sesame*

« **HIERBA** » TERRINE DE MONTAGNE AUX HERBES ALPINES ET HIERBA 36.-

*Mountain terrine with alpine herbs and Hierba*

« **TERROIR** » TERRINE DE CAMPAGNE AU RAISIN ET NOISETTE 32.-

*Country terrine with raisin and hazelnuts*

**SALADE CAESAR** SUPRÊME DE VOLAILLE / SAUMON

SALADE ICEBERG, PARMESAN, ANCHOIS, CROÛTONS À L'HUILE, TOMATE CHERRY  
CÂPRES & BACON GRILLÉ

*Petite / Small* 18.-

« *LeCrans* » Caesar salad: with Chicken or Salmon

*Grande/ large* 29.-

*Iceberg salad, grilled bacon, parmesan cheese, anchovies, capers, crostini with olive oil, cherry tomatoes*

**CARPACCIO DE SAUMON DE NORVÈGE** FUMÉ PAR NOS SOINS À LA SCIURE DE SAPIN  
TZATSIKI AU CONCOMBRE ET MENTHE FRAÎCHE / FOCACCIA TOASTÉE

24.-

*Norwegian homemade smoked salmon in Carpaccio / cucumber and mint tzatziky / toasted focaccia*

**BURGER « GOÛT »** PUR BŒUF GRILLÉ / RACLETTE VALAISANNE / OIGNONS GRILLÉS / TOMATES  
BACON / SALADE / KETCHUP & MAYO AUX HERBES DE MONTAGNE / POMMES « MOUNTAIN »

37.-

*Beef burger, lettuce, grilled onions, Wallis raclette cheese, smoked bacon, confit tomatoes Ketchup and mayo with dried herbs, mountain fries*

**BURGER « RETOUR DU SUD »** PUR BŒUF GRILLÉ / MOZZA DI BUFFALA / TOMATES CONFITES  
KETCHUP & MAYO AU PESTO / ROQUETTE / POMMES « MOUNTAIN »

37.-

*Beef burger, lettuce, grilled onions, buffalo mozzarella / confit tomato / ketchup mayo with pesto / rocket salad Mountain fries*

**TARTARE PUR BŒUF** COUPÉ AU COUTEAU / PETITS CONDIMENTS / OLIVES ET TOMATES CONFITES  
HERBES FRAÎCHES / PARMESAN / POMMES « MOUNTAIN » / FOCACCIA TOASTÉE AU ROMARIN

39.-

*Beef fillet cut by knife, confit tomato and olives / dressing / fresh herbs / parmesan*

*Mountain" fries, toasted rosemary focaccia*

**DÉLICES DU VALAIS** CHARCUTERIE DE MONTAGNE, FROMAGE RACLETTE, PAIN DE SEIGLE AUX NOIX  
*Variation around local cooked and dried meats, cheeses from our mountains, rye bread with nuts, small condiments* 37.-

## Matterhorn 4478

**NOS DESSERTS ÉTANT PRÉPARÉS À LA COMMANDE, NOUS VOUS SUGGÉRONS ET VOUS REMERCIONS DE FAIRE VOTRE CHOIX EN DÉBUT DE REPAS.**

*WE INVITE YOU TO ORDER YOUR DESSERTS AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL, AS THEY REQUIRE SPECIAL FINISHING TOUCHES.*

**LeMontBlanc « Intemporel »** SOUS UNE FINE COQUE MERINGUÉE / SUBTILLEMENT PARFUMÉE À LA  
BERGAMOTE / LA FRAÎCHEUR DE LA FRAISE DE BOIS / BASILIC

22.-

*Under a meringue crunchy dome / lightly bergamot perfumed / the freshness of wild strawberry / basil*

**Chocolat Grand Cru et Myrtilles de saison** AUTOUR DU CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT / ÉCLATS DE COOKIES /  
MYRTILLES RAFRAÎCHIES À LA MENTHE / SON SORBET

22.-

*Around black and milk chocolate / cookies flakes / blueberry with garden mint / seasonal sherbet*

**Abricot du Valais et miel de montagne** CRÉATION TOUT EN FRAICHEUR AUTOUR DE L'ABRICOT VERVEINE  
MIEL DE MONTAGNE / GRANOLA CROUSTI À LA PISTACHE / SORBET DU VERGER

22.-

*Creation all in freshness around apricot / verbena / mountain honey / crousti pistachio granola / orchard sherbet*

**PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS**

17.-

*Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams*