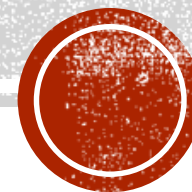




le continental
R E S T A U R A N T

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.



J'ai envie de

Salade « croq-croq »/ vinaigrette à l'huile d'olive-citron & miel	Fr. 10.00
Velouté de potiron/ grué de cacao/ croûton de condiment	Fr. 13.00
Terrine de chevreuil « O » foie gras & fruits secs/ pickles de légumes	Fr. 17.00
Poulet & gambas en une salade Avé Oh César	Fr. 17.00
Tartare de « gamberoni » rouges « O » wakamé & sésame	Fr. 20.00
Marbré de foie gras de canard à la viande séchée compotée de coing à la cannelle	Fr. 24.00

Ou bien de

Les pâtes « Marco Polo » (légumes/ poulet/ crevettes/ curry rouge/ crème)	Fr. 24.00
Risotto « O » lait de coco/ gambas « O » curry de Steph	Fr. 28.00
Risotto crémeux à la courge/ brisures de truffes/escalope de foie gras poêlée	Fr. 33.00



Et pourquoi pas de

Filet royal de cabillaud en croûte de chorizo	Fr. 38.00
Sole cuisinée meunière plus simple tu meurs	Fr. 44.00
Steak-frites grillé vite fait bien fait & sans « chichi »	Fr. 33.00
Epaule de cochon de lait cuite 6 heures purée que c'est tendre	Fr. 36.00
Onglet de veau « O » échalotes & tomates séchées	Fr. 37.00
Parmentier de canard à la truffe version « Rossini » allez soyons fous	Fr. 40.00
L'agneau « carrément » bon comme l'unique l'inimitable !	Fr. 41.00
Filet de bœuf simplement grillé « O » sel de bolets sauce « O » poivre vert de Madagascar	Fr. 44.00

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

Origines des viandes & poissons : bœuf / veau / porc / poulet : CH / canard : FR / agneau : NZ / cabillaud : IS-NO / sole : FR

Nos tartares de bœuf incontournables trop TOP

		½ portion	portion
		100 gr	200 gr
classique	câpres/ cornichon/ oignon/ cognac/ œuf/ persil/ moutarde/ piquant	Fr. 25.00	Fr. 35.00
italien	rucola/ pesto/ parmesan/ tomate séchée/ huile d'olive/ jus de citron/ grappa	Fr. 25.00	Fr. 35.00
valaisan	viande séchée/ fromage/ noix/ alcool de poire/ câpres/ cornichon/ oignon	Fr. 27.00	Fr. 38.00

Les tartares sont accompagnés soit d'un bol de salade OU de frites

Salade et frites : supplément Fr. 3.00



le menu



(minimum 2 pers.)

un foie gras un filet d'bœuf une assiette pour les Grands Gourmands

3 services (entrée + plat + dessert) Fr. 55.00

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

les concepts

(minimum 2 pers.)

« J' fais totalement confiance à Paul »

Ici c'est moi le **Chef** point barre !!!! et j'vous attends
Alors à vos marques prêts 3.... 2.... 1 partez !!!!

3 services (entrée + plat + dessert)

Fr. 65.00

4 services (2 entrées + plat + dessert)

Fr. 80.00



notre fondue chinoise (minimum 2 pers.)

Servie avec une p'tite salade & pommes frites

Notre viande de bœuf (250gr) est coupée en p'tites lanières

puis cuite dans un bouillon de bœuf parfumé « O » légumes & gingembre Fr. 44.00

Supplément de viande (150gr) Fr. 15.00

coin des p'tits bout'choux

Coquillettes à la crème/ jambon/ fromage Fr. 12.00

P'tite pièce de bœuf du boucher/ frites ou légumes Fr. 13.00

Nuggets de poulet panés/ frites ou légumes Fr. 13.00

Glace Malabar ou  Fr. 4.00



Mais j'partirai surtout pas sans

un « miam-miam gourmand »

Café Continental vraiment gourmand aïe aïe aïe mortel Fr. 16.00

Crème catalane « bien brûlée » woui woui la vraie de Vraie Olé Fr. 13.00

L'assiette autour du chocolat pour ceux qui seraient en manque Fr. 13.00

Un café glacé mais vraiment pas comme les autres tu veux voir ?? Fr. 13.00

Tiramisu « O » marrons/ un peu comme en Italie mais en mieux hihhi Fr. 13.00

Sur un biscuit « O » pain d'épices/ mousse coco-mangue/
agrumes parfumées Fr. 13.00

Nos **sorbets & glaces** artisanales :

citron de Sicile/ poire williams/ abricot/ fraise
framboise/ vanille/ chocolat/ café arabica
caramel beurre salé/ pistache de Sicile
bubble gum/ barbabapa



Fr. 4.00 la boule

Nous avisons notre aimable clientèle 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.

