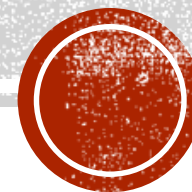




le continental
R E S T A U R A N T

Sandra & Paul
et leur équipe
ont le plaisir de vous
recevoir dans leur
« univers gourmand »



J'ai envie de

Salade « croq-croq »/ vinaigrette à l'huile d'olive-citron & miel	Fr. 10.00
Sur une salade de courgette ... la tomat'mozza/ pesto de rucola	Fr. 15.00
Salade détox (quinoa/ féta/ fruits/ avocat/ concombre)	Fr. 17.00
Tartine de saumon mariné/ mayonnaise à l'avocat	Fr. 17.00
Belle rose de melon/ fines tranches de jambon cru/ billes de balsamique	Fr. 18.00
Salade de poulpe «O» légumes du soleil & haricots coco	Fr. 19.00
Tranches de foie gras confit «O» piment d'Espelette pulpe « fraise-rhubarbe »	Fr. 24.00

Ou bien de

Les pâtes comme les aime ma femme	Fr. 24.00
Risotto «O» lait de coco/ gambas «O» curry de Steph	Fr. 28.00
Risotto «O» tomates séchées & truffe/ escalopes de foie gras poêlées	Fr. 30.00



Et pourquoi pas de

Filet royal de cabillaud en croûte de chanterelles	Fr. 35.00
Sole cuisinée meunière plus simple tu meurs	Fr. 44.00
Steak-frites grillé vite fait bien fait & sans « chichi »	Fr. 33.00
Poitrine de poulet « Alpstein » farcie « O » brisures de truffe	Fr. 36.00
Onglet de veau poêlé « O » échalotes & chanterelles	Fr. 37.00
Entrecôte « Tagliata » un peu comme en Italie mais en mieux !!	Fr. 41.00
Filet d'bœuf grillé et son « no....nos »/ béarnaise « O » basilic	Fr. 44.00
Vous êtes deux ? tiens pourquoi pas un chateaubriand flambé ??	Fr. 95.00

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/poulet : CH / 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 et 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

Profiteroles **cachées** wouaw trop fun Fr. 13.00

Il était une fois **une** tarte « O » citron **qui a rencontré un** mille-feuille Fr. 13.00

Crème brûlée à la pistache ... **sans être brûlée !!!** hein ?? quoi ?? Fr. 13.00

Tiramisu «O» abricots & spéculos **hummm trop bon** 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.

