



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
Les vraies asperges valaisannes accompagnées d'une vraie mayo	Fr. 17.00
Asperges vertes crues-cuites/ fraises/ crevettes & œuf poché	Fr. 17.00
Salade détox avec plein de bonnes p'tites choses dedans	Fr. 17.00
Feuilleté d'asperges à l'ail des ours/ julienne de viande séchée	Fr. 19.00
Tranches de foie gras confit «O» piment d'Espelette compotée de « fraise-rhubarbe »	Fr. 24.00

Ou bien de

Pâtes comme les aime ma femme	Fr. 24.00
Risotto «O» lait de coco/ gambas «O» curry de Steph	Fr. 28.00
Risotto «O» asperges/ truffe/ escalopes de foie gras poêlées	Fr. 32.00



et pourquoi pas de

Sole cuisinée meunière plus simple tu meurs	Fr. 44.00
Steak-frites grillé vite fait bien fait & sans « chichi »	Fr. 32.00
Magret de cannette façon Rossini	Fr. 37.00
Tajine de veau «O» épices du bled & façon printanière	Fr. 37.00
Entrecôte « Tagliata » un peu comme en Italie mais en mieux !!	Fr. 41.00
Filet d'boeuf grillé et son « no....nos »/ béarnaise à l'ail des Ours	Fr. 44.00

Origines des viandes & poisson : boeuf & veau CH / cannette FR / sole FR

nos tartares de boeuf incontournables trop TOP

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



et j'partirai 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 fraise qui s'appelait Melba Fr. 13.00

Un zeste de noisette carrément citronné ... humm trop bon Fr. 13.00

Quand la mangue/ la vanille & la coco se rencontrent
ça donne un « truc » comme ça 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.

