



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 huile d'olive-citron-miel	Fr. 10.00
Velouté de panais «O» éclats de marrons/ crumble de noisettes	Fr. 13.00
Lentilles vertes en salade «O» foie gras/ œufs/ chips de pain	Fr. 18.00
Poireaux en vinaigrette truffée/ champignons/ œuf/ parmesan	Fr. 19.00
Lamelles de noix de Saint-Jacques crues .... sous influence de l'île Maurice	Fr. 21.00
Marbré de foie gras de canard à la viande séchée/ pulp' de betterave citron confit	Fr. 24.00

## Ou bien de ....

Pâtes comme les aime ma femme ....	Fr. 24.00
Risotto «O» lait de coco/ mijotée de gambas «O» curry de Stéph ....	Fr. 28.00
Risotto crémeux à la courge & truffes/ escalope de foie gras	Fr. 32.00



## et pourquoi pas de ....

Sole cuisinée meunière .... plus simple tu meurs ....	Fr. 44.00
Joues de sanglier cuites 6 heures «O» Merlot & carottes	Fr. 30.00
Steak-frites .... grillé vite fait .... bien fait & sans «chichi»	Fr. 32.00
Magret de canard « coin coin » façon Rossini	Fr. 37.00
Rognons de veau flambé «O» Cognac .... on aime .... ou pas !!	Fr. 39.00
Filet d'boeuf grillé et son « no...nos »/ sauce « O » poivre vert de Madagascar	Fr. 44.00
Entrecôte de veau « O » échalotes/ beurre « O » brisures de truffes	Fr. 45.00

*Origines des viandes : boeuf & veau CH / sanglier AT / canard 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'boeuf .... 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

Le cheesecake hivernal .... tout doux .... poires & épices .... Fr. 13.00

«Maca.... long» marron-mandarine ... trop bon !!! Fr. 13.00

1-2-3 prêt ... chocolat !!! p'tite touche passion  
sorbet yuzu 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  
mandarine/ yuzu  
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.

