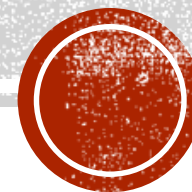




le continental
R E S T A U R A N T

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
Salade «multivitaminée» «O» poulet & gambas/ légu-fruits	Fr. 17.00
Carpaccio de loup à l'huile vanillée souvenir d'un voyage à l'île Maurice	Fr. 18.00
Le thon juste snacké/ huile «O» mille et une herbes/ pulpe d'une ratatouille	Fr. 20.00
Foie gras de canard confit/ compotée d'abricots «O» romarin brioche «O» pépites de chocolat	Fr. 23.00

Pour les entrées servies en plat principal, un supplément de Fr. 5.00 sera facturé

Ou bien de

Pâtes comme les aime ma femme	Fr. 24.00
P'tite fricassée de chanterelles toute simple/ escalope de foie gras	Fr. 25.00
Risotto crémeux «O» lait de coco/ mijotée de gambas «O» curry de Stéph	Fr. 28.00



et pourquoi pas de

Saumon bio «O» légumes verts uniquement coulis de carottes-oranges-gingembre	Fr. 40.00
Sole cuisinée meunière plus simple tu meurs	Fr. 44.00
Steak-frites grillé vite fait bien fait & sans «chichi»	Fr. 32.00
Suprême de pintade cuit à 72°/ sauce crémeuse «O» chanterelles	Fr. 38.00
Canon d'agneau rôti en croûte de pistou/jus à l'ail noir/ caviar d'aubergine	Fr. 40.00
Filet d'bœuf grillé et son « no....nos »/ sauce « O » poivre vert de Madagascar	Fr. 44.00
Châteaubriand flambé «O» poivre sauvage Voatsiperifery pour 2 personnes et uniquement si vous n'êtes pas pressés !!!	Fr. 90.00 (pour 2 pers.)

Origine des viandes : bœuf CH/ pintade FR/ agneau NZ

nos tartares de bœuf ... 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
luxe de chez de luxe	<i>idem que le classique + foie gras & truffe</i>	Fr. 30.00	Fr. 45.00

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

« J' fais totalement confiance à Paul » (minimum 2 pers.)

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. 15.00

Profiteroles cachées wouaw trop fun Fr. 12.00

Parfait glacé «O» fraises valaisannes

⚠ ⚠ ce dessert peut heurter la sensibilité de certains Fr. 12.00

Il était une fois un cheesecake qui se baladait en Valais Fr. 12.00

Crèmeux citron vert/ ananas-mangue....

humm super frais j'adore Fr. 12.00

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.

