



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 »



MENU À FR. 65.00

Terrine de chevreuil «O» fruits secs
& foie gras
Chanterelles «O» vinaigre

Restaurant

Entrecôte de cerf «O» myrtilles sauvages
Spätzli maison
Marrons/ pomme «O» aïrelles
Choux rouge/ choux de Bruxelles

Le Continental

Crumble de «pom'prunes»
à la cannelle ... humm trop bon

MENU À FR. 85.00

Marbré de foie gras
à la viande séchée de cerf
Confit de figues «O» vin rouge

Au

Risotto crémeux à la courge & truffes
Joue de sanglier

Restaurant

Canon de chevreuil en croûte de champignons
Jus à la Sangria ... Olé
Spätzli maison/ marrons/ pomme «O» aïrelles
Choux rouge/ choux de Bruxelles

le Continental

Quand un mille-feuille rencontre un tiramisu ...
le tout «O» marrons

Les plats de ces menus ne peuvent pas être interchangeés



j'ai envie de



Salade «croq-croq»/ vinaigrette huile d'olive-citron-miel	Fr. 10.00
Velouté de potiron «O» éclats de marrons/ grué de cacao/ chips de lard	Fr. 13.00
Terrine de chevreuil «O» fruits secs & foie gras/ chanterelles «O» vinaigre	Fr. 17.00
Salade automnale (champignons/ raisins/ noix/ marrons/ viande séchée de cerf)	Fr. 18.00
Escalopes de foie gras poêlées «O» pom'poire caramélisées/ coulis de cassis	Fr. 23.00
Marbré de foie gras à la viande séchée de cerf/ confit de figues «O» vin rouge	Fr. 24.00

Ou bien de

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



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
Filet d'boeuf grillé et son « no....nos »/ sauce « O » poivre vert de Madagascar	Fr. 44.00
Joues de sanglier cuites 6 heures « O » Merlot & carottes	Fr. 30.00
Civet de chevreuil un vrai classique on aime ou pas	Fr. 33.00
Entrecôte de cerf « O » myrtilles sauvages	Fr. 40.00
Canon de chevreuil en croûte de champignons/ jus à la Sangria Olé	Fr. 46.00
Filet de cerf « O » jus de pain d'épices/ purée qu'c'est tendre	Fr. 48.00
Selle de chevreuil flambée « O » Cognac ... rien que pour moi ... et j'partage pas !!!	Fr. 55.00

Origines des viandes : boeuf CH / sanglier AT / civet chevreuil PL / selle chevreuil EU / cerf 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

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 !!!!



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
Quand un mille-feuille rencontre un tiramisu le tout «O» marrons	Fr. 13.00
Crumble pom'prunes à la cannelle humm trop bon	Fr. 13.00
Chocolat « Guayaquil 64% »/ poire confite «O» fèves de Tonka coulis de poire à la williamine	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/ barbapapa



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.

