

Carte Déjeuner

Lunch Menu

RANDONNÉE GOURMANDE SUR UN « R » ESTIVALE

« CÔTÉ BRASSERIE, CÔTÉ TERRASSE »

Le 55

Tous les midis en semaine

Every weekday at lunchtime

En compagnie de **Pierre Crepaud**, laissez-vous guider sur des pentes vierges ...

Le menu vous est proposé de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel ...

Let Pierre Crepaud be your guide...

This menu is offered by word of mouth by our Maitre D'

CHF 55. –

Première impression...

First impression...

ŒUF CUISSON 63 DEGRÉS / MOUSSE D'AGRIA / VIEILLE MIMOLETTE / TRUFFES 39.-
Egg cooked 63 degrees / Agria muslin / aged mimolette cheese / truffles

FOIE GRAS MI-CUIT / CERISES / PISTACHES / CITRON CONFIT 32.-
Foie gras / cherries/ pistachios / lemon confit

PASTÈQUE EN TEXTURE / CHÈVRE FRAIS À L'ANIS VERT / GLACE À L'OLIVE NOIRE 26.-
Water melon in different textures / fresh goat cheese with green anis / black olives ice cream

MESCLUN VALAISAN DE JEUNES POUSSÉS DE SALADE / TOMATES CHERRY 16.-
CHIPS DE SEIGLE / MILLE GRAINES
Wallis sprouts salad / cherry tomatoes / rye crisps/ thousand seeds

Côté Mer / Côté Terre...

Seas & Fields ...

ROUGETS / HUILE DE CHORIZO / ÉMULSION DE SOUPE DE ROCHE / CALAMARETTI 41.-
POLENTA CRÉMEUSE AU SAFRAN DE LENS
Red mullet / chorizo oil / emulsion of rock fish soup / baby squid / creamy polenta with Lens saffron

BAR SAUVAGE / CÈPES RÔTIS AU BEURRE SALÉ / CRÈME DE LANGOUSTINES 49.-
VERVEINE DU JARDIN / CÉLERI POMME FAÇON RISOTTO
*Wild sea bass / roasted porcini mushrooms in salty butter / scampi cream / Chef's garden verbena
Celeriac cooked as a risotto*

CŒUR DE FILET DE BŒUF EN TOURNEDOS / LA JOUE EN PASTILLA / LA POINTE DU FILET EN TARTARE 59.-
AGNOLOTTI À LA BURRATA / TOMATE / PESTO
Beef fillet in tournedos / cheeks in filo pastry / tartar / burrata agnolotti fresh pasta / tomatoes / pesto

CÔTE ET RIS DE VEAU / CHANTERELLES AU VIN JAUNE / ASPERGES VERTES
MOUSSE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES (Servi pour 2 personnes) Par pers. 61.-
Milk-fed veal chop and sweetbread/ girolles mushrooms with jurà wine / green asparagus / potatoes and truffles muslin

- LA « Z »** TOMATES MULTICOLORES / SÉRAC D'ALPAGE / OLIVES TAGGIASCHE,
HUILE DE BASILIC 21.-
Multicolor tomatoes, mountain serac cheese / taggiasche olives / basil oil
- « Z »E BURGER** HAMBUR «GOÛT» PUR BŒUF / VERDURE / CONFIT DE TOMATES / RACLETTE DE MONTAGNE / BACON GRILLÉ / MAYO AUX FINES HERBES / POMMES ALLUMETTES 37.-
Beef burger / lettuce / tomatoes confit / raclette cheese / grilled bacon / herbs mayonnaise / matchsticks
- GA« Z »PACHO FRESH** LÉGUMES DU SOLEIL / MOZZARELLA DI BUFFALA / CROUSTILLE TAPENADE ALPESTRE 21.-
Gaspacho of sunny vegetables / buffalo mozzarella / crispy bread / alpine tapenade
- CLUB « Z »ANDWICH LC** POULET / BACON / ŒUF DUR / TOMATES / SALADE / MAYONNAISE AUX HERBES DE MONTAGNE / POMMES ALLUMETTES / MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS 29.- *Chicken / bacon / hardboiled egg / tomatoes / lettuce / mountain herbs mayonnaise / matchsticks / young sprouts*
- SALADE CAE« Z »AR** AU POULET / LAITUE ROMAINE / PÉTALES DE PARMESAN / TOMATES CONFITES / BACON GRILLÉ / ANCHOIS / CROÛTONS
Petite/ small 18.-
Grande/ large 29.-
« LeCrans » Caesar salad : chicken / grilled bacon / parmesan cheese shavings / candied tomatoes / anchovies and more...
- « Z » TARTARE** TARTARE « LEGRANS » PUR BŒUF COUPÉ AU COUTEAU / TOMATES SÉCHÉES PIGNONS DE PIN / PARMIGIANO / BASILIC / ŒUF DE CAILLE 40.-
Knife-cut beef tartare « LeCrans » / dried tomatoes / balsamic vinegar / pine nuts / parmesan / basil / quail egg
- « À PARTAGER À TABLE » DÉLICIES DU VALAIS** CHARCUTERIE DE MONTAGNE / FROMAGE D'ICI / PAIN DE SEIGLE AUX NOIX / PETITS CONDIMENTS 38.-
Wallis Gourmet: variation around local cooked and dried meats / mountain cheese / rye bread / condiments
- Les Gourman...Disent
The gourmet'Say...*
- NOS DESSERTS ÉTANT PRÉPARÉS À LA COMMANDE, NOUS VOUS SUGGÉRONS ET VOUS REMERCIONS DE FAIRE VOTRE CHOIX EN DÉBUT DE REPAS.**
WE INVITE YOU TO ORDER YOUR DESSERTS AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL, AS THEY REQUIRE SPECIAL FINISHING TOUCHES.
- Élégance.....** NOTRE VERSION D'UNE TARTE AU CHOCOLAT / CRÉMEUX CACAHUËTES-BEURRE SALÉ / MOUSSE DULCEY / SORBET FRAMBOISE ET POIVRONS ROUGES 22.
Our version of chocolate cake / creamy peanuts with salty butter / dulcey mousse / raspberry and sweet red pepper sherbet
- LeMontBlanc « Signature »** SOUS UNE FINE COQUE DE MERINGUE / UNE MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT BLANC- BASILIC / FRUITS ROUGES / VERVEINE DU JARDIN 22.-
Under a dome of meringue / light mousse of white chocolate and basil / red fruits / garden verbena
- Fruits des vergers** VARIATIONS ESTIVALES AUTOUR DE LA PÊCHE BLANCHE, DE L'ABRICOT ET DU SERPOLET 22.-
Summer variation around white peaches / apricot / wild thyme

