ENTREES

Salade mêlée & croûtons à l'ail 9.-

Rillette de saumon au poivre rose 17.-

Asperges vertes *& jambon cru fumée estragon et œuf* 20.-

Tartare de bœuf, *toast (petite faim)* 24.-

PLATS

Pappardelle à crème de morilles & asperges vertes 26.-

Crevettes black tiger au *curry vert & lait de coco* * 37.-

Côte de veau à la milanaise, *roquette & Parmesan* * 43.-

Rumsteak de bœuf, *sauce aux poivre vert et cognac* * 39.-

La Biquette Burger* 33.-
Ciabatta-bun, steak haché de bœuf 200g, fromage de chèvre, roquette, tomates & sauce miel moutarde

Tartare de bœuf *coupé au couteau, toast, frites* 37.-

Filet de bœuf grillé, *beurre aux herbes** 42.-

Fondue beef Circus, bœuf mariné 250g, frites, *(minimum 2 personnes)* 48.-

**Garnitures au choix*
Frites, riz sauvage, légumes de saison ou salade
Garniture en supplément 5.-

DESSERTS

Mochis glacés, *aux choix : framboise litchi, thé vert matcha ou mangue passion* 5.-/12.-

5.-/par mochi, 12.-/pour 3 mochis

Nougat glacé aux pistaches et amandes caramélisées, *coulis de fruits rouges* 11.-

Pavlova *fraises & rhubarbe* 12.-

Moelleux au chocolat *& glace vanille bourbon* 12.-

Baba au rhum *& glace gianduja* 12.-

Glaces & sorbets artisanales *la boule* 4.-
Glaces : vanille bourbon, caramel salé, café des indes, gianduja, pistache
Sorbets : ciron, abricot, framboise, mangue
Chantilly *1.50*

Coupe Sorbet Valaisan, 14.-
2 boules de sorbet abricot du Valais, 4 cl d'abricotine Morand AOP 43% vol

Coupe Sorbet Bloody Berry, 13.-
2 boules de sorbet framboise & fraise, 4 cl d'eau de vie de framboise Morand 43% vol.

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances

Prix TVA incluse –
Provenances : Bœuf : CH, Veau : CH, Porc : CH, Saumon : Norvège, élevage FAO 27, Crevettes : Vietnam, élevage, Pain CH/DE