CARTE D'AUTOMNE

Circus Bistro

ENTRÉES

- **Salade mêlée & graines de courge torréfiées** ..... CHF 9.-
- **Salade de chèvre chaud,** noix & figues rôties au miel et romarin ***(petite faim)*** ..... CHF 18.-
- **Terrine de sanglier,** pickles de légumes automnaux ***(petite faim)*** ..... CHF 19.-
- **Cassolette de champignons,** croûtons à l'ail ***(petite faim)*** ..... CHF 22.-
- **Tartare de bœuf,** toast ***(petite faim)*** ..... CHF 24.-

PLATS

- **Raviolis aux châtaignes,** crémeux de courge butternut & copeaux parmesan ..... CHF 26.-
- **Salade de chèvre chaud,** noix & figues rôties au miel et romarin ***(grande faim)*** ..... CHF 26.-
- **Filet de cabillaud*,** sauce curry coco ..... CHF 29.-
- **Cheese burger*** Pain bun sweet smokey,steak haché de bœuf 200g, fromage à raclette, pickles d'oignons rouges, tomate, laitue, sauce cocktail épicée ..... CHF 32.-
- **Cassolette de champignons,** croûtons à l'ail ***(grande faim)*** ..... CHF 36.-
- **Tartare de bœuf** coupé au couteau, toast, frites ..... CHF 37.-
- **Médaillon de chevreuil*,** sauce cognac & airelles ..... CHF 38.-
- **Filet de bœuf grillé,** beurre aux herbes* ..... CHF 42.-
- **Fondue beef Circus,** bœuf mariné 250g, frites, (minimum 2 personnes) ..... CHF 48.-

***Garnitures au choix**
Frites, riz sauvage, légumes de saison ou salade

- **Garniture en supplément** ..... CHF 5.-

Coups de cœur du chef
Chère cliente, cher client, Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.
Prix TVA incluse - Provenances : Bœuf : CH, Chevreuil : UE / DE, Sanglier : UE, Cabillaud : FAO27, Islande / Danemark

DESSERTS

Mochis glacés, aux choix : framboise litchi, thé vert matcha ou mangue passion - 5.-/par mochi, 12.-/pour 3 mochis ..... CHF 5.-/12.-

Nougat glacé aux pistaches et amandes caramélisées & coulis de fruits rouges ..... CHF 11.-

Crème brûlée aux marrons & fleur de sel ..... CHF 12.-

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

Baba au rhum & glace gianduja ..... CHF 12.-

NOS GLACES & SORBETS ARTISANALES

CHF 4.- LA BOULE | CHF 1,50.- CHANTILLY

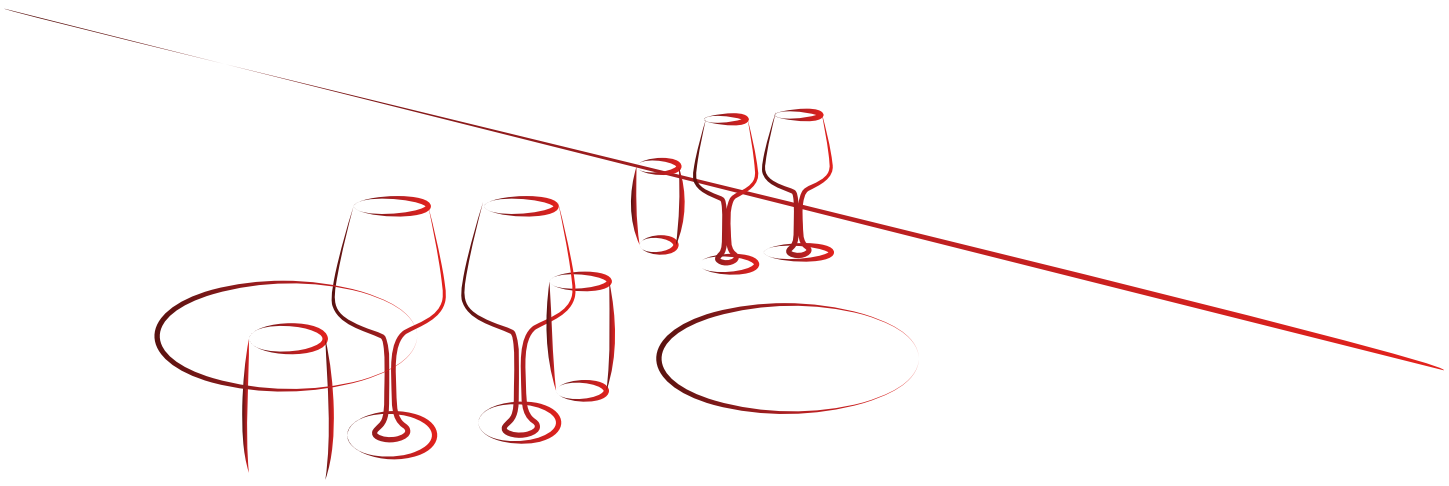
Vanille bourbon
Caramel salé
Café des indes
Gianduja
Pistache

Sorbet
Ciron
Abricot
Framboise
Mangue

NOS COUPES

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

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



MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉES

Salade mêlée & graines de courge torréfiées

OU

Terrine de sanglier, pickles de légumes automnaux

PLAT

Raviolis aux châtaignes, crémeux de courge butternut & copeaux parmesan

OU

Filet de cabillaud*
sauce curry coco

OU

Médaillon de chevreuil*
sauce cognac & airelles

**Garnitures aux choix*
Frites, riz sauvage, légumes de saison ou salade

DESSERT

Crème brûlée aux marrons & fleur de sel

OU

Moelleux au chocolat & glace vanille

45.-

Chère cliente, cher client, Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.
Prix TVA incluse - Provenances : Bœuf : CH, Chevreuil : UE / DE, Sanglier : UE, Cabillaud : FAO27, Islande / Danemark