



Nom/Name : _____ Table n° _____

- ☐ **Grande Fr. 14.00**
- ☐ **Mini Fr. 8.00**
- BASE À CHOIX (avec feuille de brick):
- ☐ **Salade:** Iceberg, Batavia, feuilles de chêne vertes
- ☐ **Pommes de terre vapeur**
- ☐ **Riz**

Avec	With	Fr.
☐ Noix	<i>Nut</i>	1.00
☐ Croûtons	<i>Croutons</i>	1.00
☐ Oignons rouges	<i>Red onions</i>	1.00
☐ Pesto « maison »	<i>Pesto «homemade»</i>	1.00
☐ Carottes râpées	<i>Grated carrots</i>	1.00
☐ Betteraves	<i>Beetroot</i>	1.00
☐ Concombres	<i>Cucumber</i>	1.00
☐ Poivrons	<i>Peppers</i>	1.00
☐ Artichauts	<i>Artichokes</i>	1.00
☐ Champignons	<i>Mushrooms</i>	1.00
☐ Maïs	<i>Sweet corn</i>	1.00
☐ Ananas	<i>Pineapple</i>	1.00
☐ Olives	<i>Olives</i>	1.00
☐ Câpres	<i>Capers</i>	1.00
☐ Miel	<i>Honey</i>	1.00
☐ Jambon	<i>Ham</i>	1.50
☐ Œufs durs	<i>Hard boiled eggs</i>	1.50
☐ Pommes de terre nature	<i>Potatoes</i>	1.50
☐ Lardons frits	<i>Fried bacon</i>	1.50
☐ Roquette	<i>Roquette</i>	2.00
☐ Anchois	<i>Anchovies</i>	2.00
☐ Thon	<i>Tuna fish</i>	2.50
☐ Grana Padano copeaux	<i>Grana padano</i>	2.50
☐ Roquefort	<i>Roquefort</i>	2.50
☐ Chèvre	<i>Goat cheese</i>	2.50
☐ Toasts chèvre chaud	<i>Goat’s cheese toasts</i>	3.50
☐ Fromage L’Étivaz en dés	<i>Étivaz cheese</i>	3.50
☐ Crevettes	<i>Prawns</i>	3.50
☐ Saumon fumé	<i>Smoked salmon</i>	3.50
☐ Poulet pané (nuggets)	<i>Breaded chicken</i>	3.50
☐ Jambon cru	<i>Raw ham</i>	4.50

- Sauces « maison » / « Homemade » sauces**
- ☐ Française / *French*
- ☐ Italienne / *Italian*
- ☐ Yaourt - Ciboulette / *Yoghurt - Herbs*
- ☐ Vinaigrette balsamique framboise / *Raspberry balsamic vinaigrette*

Faites votre choix !

Bon appétit !

Make your own salad !

Bienvenue au Richemont

ENTRÉES / STARTER		NOS PLATS / MAIN COURSE	
Salade verte <i>Green salad</i>	7.00	Roast-beef Pommes frites et sauce tartare <i>Roast-beef fried potatoes and tartar sauce</i>	28.00
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	9.50		
Anneaux de calamars frits <i>Fried squid rings</i>	12.00	Gambas décortiquées à l'ail ou au curry <i>Peeled prawns in garlic or curry sauce</i>	35.00
CARPACCIO			
Bœuf / <i>Beef</i> Fines tranches de bœuf, câpres, pesto, oignons rouges et copeaux de L’Étivaz <i>Thin slices of beef, capers, pesto, red oignons and L’Étivaz cheese</i>	23.00	Escalope de dinde avec sauce à l'estragon <i>Turkey escalope with tarragon sauce</i>	32.00
Saumon / <i>Salmon</i> Fines tranches de saumon, citron, aneth et huile d'olive <i>Thin slices of salmon, lemon, dill and olive oil</i>	19.50	Filet de kangourou - 200 g sauce poivre vert <i>Kangaroo fillet - 200g with green pepper sauce</i>	37.00
		Entrecôte de bœuf - 200 g forestière ou beurre maître d'hôtel <i>Entrecote of beef - 200g with wild mushroom sauce or home made butter</i>	41.00
		Bavette de bœuf - 250 g sauce échalote <i>Flank of beef - 250g in shalott sauce</i>	38.00

NOS PLATS / MAIN COURSE	
FONDUE	
Fondue de La Ferme de La Sciaz, La Lécherette avec pain ou pommes de terre <i>A cheese dip from La Sciaz, La Lécherette farm with bread or potatoes</i>	26.00
PÂTES / PASTAS	
Spaghettis à la carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	24.00
Spaghettis à la bolognaise <i>Spaghetti bolognese</i>	24.00
Spaghettis Bruschetta Tomates, olives, échalotes, basilic <i>Tomatoes, olives, shallots, basil</i>	23.00
TEX MEX	
Servis avec sauce guacamole + salsa et tortillas <i>Served with guacamole sauce + salsa and tortillas</i>	
Fajitas de poulet <i>Chicken Fajitas</i>	27.00
Fajitas de gambas <i>Gambas Fajitas</i>	31.00
Fajitas végétarien <i>Vegetarian Fajitas</i>	25.00
Supplément tortillas <i>Tortilla supplement</i>	5.00
NOS TARTARES « MAISON » OUR « HOMEMADE » TARTARS	
Servis avec toast ou pommes frites <i>Served with toast or French fries</i>	
Bœuf / <i>Beef</i>	

Portion de frites <i>Portion of fries</i>	8.00
Hamburger	12.00
Hamburger et frites <i>Hamburger and fries</i>	17.00
Cheeseburger	13.00
Cheeseburger et frites <i>Cheeseburger and fries</i>	18.00
Chicken nuggets et frites <i>Chicken nuggets and fries</i>	20.00
Burger raclette avec frites <i>Raclette burger with fries</i>	20.00
Macminfuburger <i>(hamburger, bacon, fromage, frites) (burger, bacon, cheese, fries)</i>	21.00

60g : 23.00 / 130g : 29.00 / 190g : 39.00	
Saumon / <i>Salmon</i>	
60g : 14.00 / 130g : 24.00	
Duo de tartares (bœuf et saumon) <i>Duo of tartars (beef and salmon)</i>	35.00
Supplément frites <i>Fries supplement</i>	5.00

Le Richemont est ouvert 7 / 7,
de 11 h à minuit

LA CUISINE EST OUVERTE
En semaine: 11 h - 14 h / 17 h 30 - 22 h
Le week-end (non-stop): 11 h - 22 h 30,
du vendredi soir au dimanche soir

COIN ENFANTS CHILDREN'S CORNER	
Mini steak avec frites <i>Mini steak with fries</i>	15.00
Anneaux de calamars <i>Squid rings</i>	14.00
Mini bolo <i>Mini spaghettis bolognaise</i>	14.00
Nuggets avec frites <i>Nuggets with fries</i>	15.00

DESSERTS	
LES MOCHIS	
(Pâte faite à base de riz collant sucré fourrée d'une onctueuse crème glacée) <i>(Pastry made from sweet sticky rice filled with a creamy ice-cream)</i>	
Vanille / Thé vert / Caramel beurre salé / Café Miel-pistache / Tropical passion / Mangue Framboise / Fraise-cheesecake / Noix de coco <i>Vanilla / Green tea / Salted butter toffee / Coffee Honey-pistachio / Tropical passion fruit / Mango Raspberry / Strawberry-cheesecake / Coconut</i>	
La pièce / The piece:	3.50
LES DESSERTS	
Mœlleux au chocolat « maison » et glace vanille <i>« Homemade » chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	12.50
Meringues crème double avec fruits rouges <i>Double cream meringues with red fruit</i>	12.50

POUR LES ENFANTS / FOR CHILDREN	
Le Tom Crème glacée vanille-fraise sur bâton <i>Strawberry vanilla ice cream on a stick</i>	7.00
LES GLACES (boules) / GLACES (balls)	
Chocolat, vanille, café, fraise, abricot, caramel <i>Chocolate, vanilla, coffee, strawberry, apricot, caramel</i>	
La boule / The ball:	3.50
Supplément chantilly <i>Whipped cream supplement</i>	2.00
Milk-Shake - 3 dl	8.00
LES GLACES (coupes) / GLACES (cups)	
Coupe Danemark 3 boules vanille avec sauce chocolat et chantilly <i>3 vanilla scoops with chocolate sauce and whipped cream</i>	11.50
Coupe Café Glacé 2 boules moka avec sauce café et chantilly <i>2 mocha balls with coffee sauce and whipped cream</i>	11.50
Banana Split 1 banane avec 2 boules vanille et chantilly <i>1 banana with 2 scoops of vanilla and whipped cream</i>	11.50
Caramello Crème vanille avec sauce caramel enrobé de chocolat <i>Vanilla cream with chocolate-covered caramel sauce</i>	9.50
Sorbet Valaisan 2 boules abricot avec abricotine <i>2 apricot balls with apricotine (alcohol)</i>	12.00



Nom/Name : _____ Table n° _____

Pizza « Marguerita » (Tomates, mozzarella, origan)

- ☐ **Grande Fr. 15.00**
- ☐ **Mini Fr. 13.00**

Avec	With	Fr.
☐ Piments	<i>Hot peppers</i>	0.00
☐ Oignons	<i>Onions</i>	1.00
☐ Basilic	<i>Fresh basil</i>	1.00
☐ Ail	<i>Garlic</i>	1.00
☐ Tomates fraîches	<i>Fresh tomatoes</i>	1.00
☐ Miel	<i>Honey</i>	1.00
☐ Jambon	<i>Ham</i>	1.50
☐ Lard	<i>Bacon</i>	1.50
☐ Œufs	<i>Eggs</i>	1.50
☐ Champignons	<i>Mushrooms</i>	1.50
☐ Poivrons	<i>Greens peppers</i>	1.50
☐ Ananas	<i>Pineapple</i>	1.50
☐ Bananes	<i>Bananas</i>	1.50
☐ Câpres	<i>Capers</i>	1.50
☐ Anchois	<i>Anchovies</i>	1.50
☐ Artichauts	<i>Artichokes</i>	1.50
☐ Olives	<i>Olives</i>	1.50
☐ Maïs	<i>Sweet corn</i>	1.50
☐ Roquette	<i>Rucola</i>	2.00
☐ Thon	<i>Tuna fish</i>	2.00
☐ Crème fraîche	<i>Fresh cream</i>	2.00
☐ Salami	<i>Salami</i>	2.50
☐ Gorgonzola	<i>Gorgonzola</i>	2.50
☐ Chorizo	<i>Chorizo</i>	3.00
☐ Poulet	<i>Chicken</i>	3.00
☐ Chèvre	<i>Goat cheese</i>	3.00
☐ Merguez	<i>Spicy merguez</i>	4.00
☐ Bœuf haché	<i>Beef</i>	4.00
☐ Crevettes	<i>Prawns</i>	4.00
☐ Saumon	<i>Salmon</i>	4.00
☐ Fromage de l’Étivaz	<i>Etivaz cheese</i>	4.00
☐ Jambon cru	<i>Raw ham</i>	5.00

Faites votre choix !

Bon appétit !

Make your own pizza !