Le Izambron

Les grands classiques
du bistrot et des montagnes, des plats
gourmands qui rappellent des souvenirs..

LES PREMIERS Plaisirs

SALADE DE LÉGUMES CRUS ET CUITS, VINAIGRETTE AGRUMES — 18

Salat von rohem und gegartem Gemüse, Zitrusvinaigrette
Salad of raw and cooked vegetables, citrus vinaigrette
(V / ~~Ø~~ / ~~L~~)

ŒUF 64°C SUR LIT DE POMME DE TERRE DE ST-GALLE, LARD VALAISAN, MÂCHE, PAIN CROUSTILLANT — 22

64°C-Ei auf Kartoffelbett, Walliser Speck,
Nüsslisalat und knuspriges Brot
Slow-cooked 64°C egg on a potato bed, Valais bacon,
lamb's lettuce and crispy bread
(~~A~~ / G / L)

SAUMON MARINÉ A L'ANETH, BAIES ROSES ET CÉLERI BRANCHE, ACHARTS DE LÉGUMES AU CARVI — 24 / 36

Mit Dill, rosa Pfefferbeeren und Stangensellerie marinierter
Lachs, Gemüse-Achards mit Kümmel
Salmon marinated with dill, pink peppercorns and celery, pickled
vegetables with caraway
(~~A~~ / ~~Ø~~ / ~~L~~)

LA CLASSIQUE BURRATA AUX TOMATES ANCIENNES ET BASILIC — 23

Klassische Burrata mit alten Tomatensorten und Basilikum
Classic burrata with heirloom tomatoes and basil
(V / ~~Ø~~ / L)

SALADE CAESAR AU POULET CORN FLAKES ET CACAHUETES — 28 / 38

Caesar Salad mit knusprigem Poulet in Cornflakes- und
Erdnusskruste
Caesar salad with crispy cornflake and peanut chicken
(~~A~~ / G / L)

LES SPÉCIALITÉS *Valaisannes*

GD

ASSIETTE VALAISANNE — 24 / 35

Walliser Teller — 140 gr / 200 gr
"Valaisanne" platter

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE — 24 / 35

Trockenfleisch — 90 gr / 150 gr
Dried meat

ASSIETTE DE FROMAGE D'ANNIVIERS — 18 / 28

Annivierser Höhlenkäse, im Käsekeller gereift
Cave-aged Anniviers cheese platter

FONDUE AU FROMAGE — 27

supplément pommes de terre CHF 5.-
käsefondue (+ Kartoffel CHF 5.–)
Cheese Fondue (+ Potato side dish CHF 5.-)

CROÛTE NATURE AU FROMAGE D'ANNIVIERS — 27

Klassische Käse-Schnitte mit Annivierser Alpkäse
Traditional Cheese Toast with Anniviers Alpine Cheese

LES GRANDS Classiques

LE VOL AU VENT DE GRAND-MÈRE IDA 44

Perlhuhn, Champignon-Duxelles, Morcheljus mit Cognac
Guinea fowl, button mushroom duxelles, morel jus with cognac
(~~V~~ / G / L)

LINGUINE AUX MORILLES 28 / 38

Linguine mit Morcheln
Linguine with morels
(~~V~~ / G / L)

ENTRECOTE DOUBLE, POMMES FRITES, SAUCE POIVRE VERT min 2 pers. / 180 gr par pers. 48 par pers.

Doppeltes Entrecôte, Pommes frites, grüne Pfeffersauce ab 2 pers. / 180 g pro Pers
Double Ribeye Steak, French Fries, Green Pepper Sauce min 2 people / 180 g per person
(~~V~~ / ~~G~~ / L)

BURGER BLACK ANGUS, SAUCE COCKTAIL, TOMATES, OIGNONS ROUGES, FROMAGE ET BACON, POMMES FRITES 32

Black-Angus-Burger mit Cocktailsauce, Tomaten, roten Zwiebeln, Käse und Bacon, Pommes frites
Black Angus Burger, cocktail sauce, tomatoes, red onions, cheese and bacon, French fries
(~~V~~ / G / L)

RISOTTO D'ORZO AU BOUILLON SAFRANÉ ET POIVRONS 29

Gerstenrisotto mit Safranbouillon und Peperoni
Pearl barley risotto with saffron broth and bell peppers
(V / G / ~~L~~)

LES DÉLICES *Sucrés*

CRÈME AU CARAMEL 10

Karamellcreme
Crème Caramel
(V / G / L)

MERINGUES MAISON ET CRÈME DOUBLE AUX FRUITS ROUGES DE SAISON 10

Freiburger Meringue mit Doppelrahm und saisonalen roten Beeren
Fribourg Meringue with Double Cream and Seasonal Red Berries
(V / Ø / L)

LA TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE VANILLE 12

Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace
Tarte Tatin with a Scoop of Vanilla Ice Cream
(V / G / L)

Provenance des produits :
Saumon - Norvège
poulet - France
bœuf - Suisse
pintade - France

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

TVA 8.1 % inclus