

WILD  
CABIN



## LES ENTRÉES

### Starters

CARPACCIO DE BOEUF, COPEAUX DE FROMAGE À RACLETTE AFFINÉE ET TRUFFE NOIRE <i>Beef carpaccio, raclette cheese, and black truffle shavings</i>	GF - SF	48
RÖSTI AU SAUMON ET MAYONNAISE ÉPICÉE <i>Rösti with salmon tartare and spicy mayonnaise</i>	GF - SF - DF	28
VELOUTÉ DE POTIMARRON, CITRONNELLE, ET CHÂTAIGNE <i>Pumpkin velouté, lemongrass, and chestnut</i>	V - DF - SF	26
TOPINAMBOUR RÔTI, CHÂTAIGNE, ÉPINARDS ET TRUFFE NOIRE <i>Jerusalem artichoke, chestnuts, spinach, and black truffle</i>	V - DF - SF	42
CONFIT DE TRUITE FUMÉE SUR BAGUETTE <i>Smoked trout confit on baguette</i>	DF - SF	32

## LES SALADES<sup>SF</sup>

### Salads

SALADE DE BETTERAVES, TOMATES ET RICOTTA MAISON <i>Beetroot and tomato salad, homemade ricotta</i>	VG - GF	26
BURRATA, TOMATES CERISES ET GELÉE DE CAMPARI <i>Burrata, cherry tomatoes and campari jelly</i>	VG - GF	34
SALADE D'ÉPINARDS, ARTICHAUT, PARMESAN ET TRUFFE NOIRE <i>Spinach salad, artichoke, parmesan, and black truffle</i>	VG - GF	26

## LES PÂTES<sup>SF</sup>

### Pasta

CAVATELLI AU RAGOÛT BLANC DE VEAU <i>Cavatelli with white veal ragout</i>		30
RAVIOLI DE PINTADE, CRÈME DE PARMESAN ET TRUFFE NOIRE <i>Guinea fowl ravioli, parmesan cream, and black truffle</i>		48
RISOTTO AUX HERBES ET TOMME D'ALPAGE AFFINÉE <i>Herb risotto with aged alpine Tomme cheese</i>	VG - GF	30
TAGLIOLINI AUX CHAMPIGNONS <i>Tagliolini with mushrooms</i>	VG - GF	34

## GRILL AU FEU DE BOIS

*Woodfire grill*

	DF - GF - SF	
COQUELET À LA MOUTARDE ET CROSNES AUX HERBES		55
<i>Hen with mustard and herb crosnes</i>		
	GF - SF	
POITRINE DE PORC ET LÉGUMES OUBLIÉS		55
<i>Pork belly and forgotten vegetables</i>		
	GF - SF	
FILET DE SAUMON AU BEURRE BLANC, ARTICHAUT ET ORGE CROUSTILLANTE		65
<i>Salmon fillet with white butter sauce, artichoke, and crispy barley</i>		
	VG - GF	
CHOU-FLEUR RÔTI, SAUCE AU YAOURT MAISON		38
<i>Roasted cauliflower, homemade yogurt sauce</i>		

## À PARTAGER<sup>SF</sup>

*Just the 2 of us*

	DF - GF	
TOMAHAWK DE BŒUF SIMMENTAL ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX		160
<i>Simmental beef tomahawk, side dish of your choice</i>		
	GF	
VEAU À LA ZURICHOISE ET RÖSTI		130
<i>Veal Zurich style and rösti</i>		
	VG	
RIGATONI FAITS MAISON À LA TRUFFE NOIRE		98
<i>Homemade rigatoni with black truffle</i>		

## LES ACCOMPAGNEMENTS

GF - SF

12

*Side dishes*

	V - DF				V - DF
FRITES MAISON					SALADE MÊLÉE
<i>Homemade French Fries</i>					<i>Mixed salad</i>
	VG				
PURÉE DE POMMES DE TERRE					RIZ BASMATI
<i>Mashed potatoes</i>					<i>Basmati rice</i>
	V - DF				
LÉGUMES GRILLÉS					ÉPINARDS POÊLÉS
<i>Grilled vegetables</i>					<i>Sautéed spinach</i>

## LES DESSERTS

*Desserts*

GF

MERINGUE, FRUITS ROUGES ET VANILLE 18

*Meringue, red fruits, and vanilla*

V - GF

PRALINÉ D'AMANDES, COMPOTÉE DE POIRES, CRÈME DE MARRON  
ET FÈVE TONKA 19

*Almond praline, pear compote, chestnut cream, and tonka bean*

V - GF

TARTE À LA MANDARINE, POP-CORN CARAMÉLISÉ,  
GLACE À LA CAMOMILLE ET MIEL 17

*Mandarin tart, caramelized popcorn, chamomile ice cream and honey*

CRÈME DE CHOCOLAT, GLACE AU CITRON, GELÉE AU RHUM  
ET NOISETTES 18

*Chocolate cream, lemon ice cream, rum jelly, and hazelnuts*

GLACES 6

VANILLE - CHOCOLAT - NOISETTE - CAMEL

*vanilla - chocolate - hazelnuts - caramel*

SORBETS 5 V - DF

CITRON - FRUITS DE SAISON

*lemon - seasonal fruits*

## LES PIZZE

*Pizza's*

### SIX SENSES 26 <sup>VG</sup>

CRÈME DE COURGETTE, RICOTTA FAITE MAISON,  
NOISETTES ET AMANDES  
*Zucchini cream, homemade ricotta, hazelnuts and almonds*

### WILD CABIN 26

TOMATE CERISE, MOZZARELLA, PESTO DE  
ROQUETTE ET SAUCISSON  
*Cherry tomatoes, mozzarella, rocket pesto and dry sausage*

### 4 FROMAGES DU VALAIS 28 <sup>VG</sup>

BLEU DE LENS, FROMAGE DE CHÈVRE, RACLETTE, GRUYÈRE  
*Bleu de Lens, goat cheese, raclette, Gruyère*

### TARTUFO 32 <sup>VG</sup>

MOZZARELLA, RACLETTE DU VALAIS ET TRUFFE D'ÉTÉ  
*Mozzarella, raclette and Summer truffle*

## LES CLASSIQUES DU COMPTOIR

*Sandwiches*

### NY CLASSIC 30

PASTRAMI DE BŒUF, CORNICHONS ET  
MAYONNAISE AU WASABI  
*Beef pastrami, pickles and wasabi mayonnaise*

### CROQUE MONSIEUR VALAISAN 27

FROMAGE À RACLETTE, BÉCHAMEL ET JAMBON CUIT  
*Raclette cheese, bechamel and cooked ham*

### LE BURGER VALAISAN 45 <sup>SF</sup>

BURGER SUISSE AU FROMAGE AFFINÉ, LARD, PICKLES FAITS MAISON  
*Local aged cheese, bacon and homemade pickles*

*Tous nos pains sont faits-maison  
Seulement le midi*

## LES PRODUITS LOCAUX

## LES PROVENANCES

### BOUCHERIE LES SALAISONS DU CHÂTEAU

Viande séchée - Lard - Jambon cru - Saucisse de veau - Magret

*Depuis plus de vingt ans, Jean Paul Graph s'impose comme une référence incontournable de la viande séchée, alliant tradition et innovation. Chaque morceau, issu des meilleurs élevages locaux, est soigneusement sélectionné pour garantir une qualité exceptionnelle et un respect de l'environnement. Grâce à un savoir-faire artisanal maîtrisé, les viandes sont lentement affinées pour une texture fondante et des saveurs intenses, sans additifs artificiels.*

*Jean Paul Graph propose des produits uniques pour les fins gourmets et les passionnés de gastronomie, alliant authenticité, goût et respect de la nature. Une invitation à redécouvrir la tradition sublimée par l'excellence.*

### DOMAINE DE REVOUIRE

Lait - Fromage à raclette - Tomme d'alpage

*Depuis leur ferme à Lens, Pascal Cordonier et ses fils perpétuent la tradition, transformant chaque jour le lait de leurs vaches d'alpage en fromages savoureux.*

*Ce sont eux qui nous livrent le lait frais que nous transformons en ricotta, ainsi que notre raclette et notre tomme d'alpage.*

*Pascal, qui a grandi dans les alpages du Haut-Plateau, a transmis son amour de la montagne et des produits authentiques à Tom et John. Ensemble, ils gèrent les alpages de Mondralèche et d'Er de Lens.*

### SUISSE

- Bœuf Simmental
- Bœuf Tomahawk
- Coquelet
- Jambon
- Pintade
- Saumon fumé
- Truite
- Veau

### ATLANTIQUE

- Filet de Saumon