

# LES ENTRÉES DE LA COURBE

## Our starters

	1/2	
Verte nature <i>Green salad</i>		8.-
Verte entremêlée <i>Mixed salad</i>		11.-
Craquante au poulet <i>Salade iceberg, poulet, parmesan, croûtons</i> <i>Iceberg lettuce, chicken, parmesan cheese and croutons</i>	14.-	21.-
Salade Gourmande "La Courbe" <i>Haricots verts, carottes, thon, tomates, maïs, mozzarella et avocat</i> <i>Green beans, carrots, tuna, tomatoes, maize, mozzarella cheese and avocado</i>	16.-	23.-
Carpaccio aux deux saumons <i>Two salmon carpaccio</i>	19.-	27.-

# LES SPÉCIALITÉS DE LA COURBE

## Our specialities

Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan <i>Sliced raw beef with parmesan cheese shavings</i>	21.-	29.-
Assiette valaisanne <i>Valaisanne plate</i>	19.-	27.-
Agnolotti aux bolets <i>Boletus mushroom agnolotti</i>		29.-

### Provenance: Viandes, poissons et fruits de mer

Boeuf et Veau  
*Beef and Veal*

Suisse/ France  
*Switzerland/ France*

Agneau  
*Lamb*

Suisse/ Nouvelle-Zélande/ France  
*Switzerland/ New Zealand/ France*

Volaille  
*Poultry*

Suisse /Brésil/ France  
*Switzerland/ Brazil/ France*

Poissons et fruits de mer  
*Fish and sea food*

France/ Italie/ Norvège/ Afrique du Sud/ Indonésie  
*France/ Italy/ Norway/ South Africa/ Indonesia*

# LA COURBE DES PÂTES ET RISOTTI

Our traditional pasta and risotti

Penne ou tagliatelles fraîches <i>Fresh penne or tagliatelle</i>	
Tomate <i>Tomato</i>	24.-
Arrabiata <i>Arrabiata</i>	26.-
Bolognaise <i>Bolognese</i>	27.-
“Harristo” et volaille <i>“Harristo” and chicken</i>	29.-
Ravioli de bœuf braisé à la crème <i>Braised beef ravioli with cream</i>	24.-
Ravioli de bœuf braisé à la crème et tomate <i>Braised beef ravioli with cream and tomato</i>	26.-
Risotto à la truffe <i>“Harristo” and gambas risotto</i>	32.-
Risotto au safran <i>Saffron risotto</i>	29.-
Risotto “Harristo” et gambas <i>“Harristo” and gambas risotto</i>	31.-

## LA COURBE DE LA MER

Our fish

Filets de perche meunière <i>Perch filets “meunière” style</i>	38.-
Omble à la genevoise <i>Char “genevese” style</i>	38.-
Loup en crumble de parmesan <i>Bass in a parmesan cheese crumble</i>	36.-

### Garnitures du jour

Frites, légumes, riz Basmati, pâtes fraîches

#### Side dishes

French fries, vegetables, Basmati rice, fresh pasta

# LA COURBE DES PÂTURAGES

## Our meats

Magret de canard à l'orange <i>Duck magret with orange</i>	38.-
Souris d'agneau confite <i>Confit lamb shank</i>	41.-
Escalope milanaise <i>Milanese escalope</i>	42.-
Suprême de volaille farci aux champignons <i>Poultry breast stuffed with mushrooms</i>	33.-
Entrecôte parisienne, sauce à la moutarde <i>Parisian entrecote, mustard sauce</i>	31.-

## LA COURBE BURGER\*

### Our Hamburgers\*

Hamburger classique (bœuf) <i>Beefburger</i>	19.-
Hamburger végétarien (boulgour et légumes) <i>Vegetarian hamburger (bougour and vegetables)</i>	20.-
Médine burger (steak oriental, aubergines, tomates et sauce pita) <i>Medina burger (oriental steak, aubergines, tomatoes and pita sauce)</i>	25.-
Big courbe burger (deux steaks, sauce bbq, fromage et bacon) <i>Big courbe burger (two steaks, bbq sauce, cheese and bacon)</i>	29.-
Swiss burger (raclette et rösti) <i>Hamburger with raclette and rösti</i>	26.-

\*Tous nos burgers sont servis avec coleslaw maison, iceberg, oignons rouges, tomates, sauce maison et frites maisons

\*Our hamburgers are served with homemade coleslaw, iceberg, red onions, tomatoes, homemade sauce and french fries

Suppléments / Extras:

Fromage / cheese 2.-

Bacon 2.-

Œuf / egg 3.-

# LA COURBE DES DOUCEURS

## Homemade sweets

Dessert du jour <i>Sweet of the day</i>	8.-
Tiramisu aux marrons et amaretti <i>Chesnut and amaretti tiramisu</i>	10.-
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille <i>Chocolat fondant with a ball of vanilla icecream</i>	10.-
La traditionnelle crème brûlée <i>Traditional crème brûlée</i>	10.-
Café viennois <i>Viennese coffee</i>	10.-
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	15.-

# LA COURBE GLACÉE

## Glaces artisanales/traditional ice creams

Glaces: vanille, café, caramel, pistache, fraise  
*Ice cream: vanilla, coffee, caramel, pistachio, strawberry*

Sorbets: citron, chocolat, abricot  
*Sorbet: lemon, chocolate, apricot*

1 boule / <i>scoop</i>	4.-
2 boules / <i>scoops</i>	7.-
3 boules / <i>scoops</i>	10.-