

# 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.-
Burratta, comme une île flottante <i>Burratta cheese like a floating island</i>		24.-
Croustillant de chèvre au miel et sésame <i>Crispy goat's cheese with honey and sesame</i>		22.-
Gambas rôties et guacamole <i>Salade, gambas, guacamole maison et chips de maïs</i> <i>Lettuce, gambas, homemade guacamole and corn crisps</i>	18.-	24.-

# LES SPÉCIALITÉS DE LA COURBE

## Our specialities

Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan <i>Sliced raw beef with parmesan cheese shavings</i>	21.-	32.-
Tartare de bœuf <i>Beef tartare</i>		30.-
Assiette valaisanne <i>Valaisanne plate</i>	21.-	32.-
Carpaccio de saumon au gingembre confit et citron vert <i>Sliced raw salmon with candied ginger and lime</i>	21.-	32.-

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

Boeuf et Veau <i>Beef and Veal</i>	Suisse/ France/ Pologne <i>Switzerland/ France/ Poland</i>
Agneau <i>Lamb</i>	Suisse/ Nouvelle-Zélande/ France <i>Switzerland/ New Zealand/ France</i>
Volaille <i>Poultry</i>	Suisse/ Brésil/ France <i>Switzerland/ Brazil/ France</i>
Poissons et fruits de mer <i>Fish and sea food</i>	France/ Italie/ Norvège/ Afrique du Sud/ Indonésie <i>France/ Italy/ Norway/ South Africa/ Indonesia</i>

# LA COURBE DES PÂTES ET RISOTTI

## Our traditional pasta and risotti

Penne ou tagliatelles fraîches

*Fresh penne or tagliatelle*

Tomate 23.-  
*Tomato*

Arrabiata 25.-  
*Arrabiata*

Pesto 26.-  
*Pesto*

Sauce "Harristo" et volaille 28.-  
*"Harristo" and chicken sauce*

Ravioli de bœuf à la crème 23.-  
*Beef ravioli with cream*

Ravioli de bœuf à la crème et tomate 25.-  
*Beef ravioli with cream and tomato*

Tortellini au basilic, sauce à la crème 23.-  
*Basil tortellini, cream sauce*

Risotto aux myrtilles et viande séchée 34.-  
*Bilberry and cured beef risotto*

Risotto "Harristo" et gambas 31.-  
*"Harristo" and gambas risotto*

Risotto indien 32.-  
*Poulet, curry et petits pois*  
*Chicken, curry and peas*

# LA COURBE DE LA MER

## Our fish and seafood

Curry de gambas thaïlandais massaman 42.-  
*Thai massaman gambas curry*

Dos de daurade rôti, tartare de légumes 38.-  
*Roasted back of sea bream with a vegetable tartare*

Mi-cuit de thon coco et citron vert 36.-  
*Parcooked tuna with coconut and lime*

### **Garnitures du jour**

Frites, légumes, riz Basmati, pâtes fraîches

### **Side dishes**

*French fries, vegetables, Basmati rice, fresh pasta*

# LA COURBE DES PÂTURAGES

## Our meats

Entrecôte parisienne, sauce poivre vert <i>Parisian entrecote, green pepper sauce</i>		31.-
Curry de poulet thaïlandais massaman <i>Thai massaman chicken curry</i>		41.-
Escalope milanaise <i>Milanese escalope</i>		42.-
Le Bœuf "Royal Krowa" (le soir / evening only) <i>Notre viande d'exception, maturée 4 semaines minimum, tranchée à votre demande</i> <i>Our exceptional beef, matured at least 4 weeks, cut to your request</i>	100 g	22.-
Faux-filet (à partir de 200 g / personne) <i>Sirloin (from 200 g / person)</i>		
Côte de bœuf (à partir de 400 g / personne) <i>Prime rib (from 400 g / person)</i>		

## LA COURBE BURGER\*

### Our Hamburgers\*

Hamburger classique (bœuf) <i>Beefburger</i>	19.-
Hamburger végétarien <i>Vegetarian hamburger</i>	20.-
Médine burger (steak oriental, aubergines et sauce pita) <i>Medina burger (oriental steak, aubergines 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.-

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

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

Suppléments / Extras:

Fromage / cheese	2.-
Bacon	2.-
Œuf / egg	2.-

# LA COURBE DES DOUCEURS

## Homemade sweets

Dessert du jour <i>Sweet of the day</i>	9.-
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	11.-
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille <i>Chocolat fondant with a ball of vanilla icecream</i>	12.-
La traditionnelle crème brûlée <i>Traditional crème brûlée</i>	11.-
Soufflé glacé au Grand-Marnier <i>Ice cream soufflé with Grand-Marnier</i>	11.-
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	15.-

# LA COURBE GLACÉE

## Glaces artisanales / traditional ice creams

Glaces: vanille, café, caramel demi-sel, pistache, fraise  
*Ice cream: vanilla, coffee, salty caramel, pistachio, strawberry*

Sorbets: citron, chocolat noir, abricot, poire  
*Sorbet: lemon, black chocolate, apricot, pear*

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