

# LES ENTRÉES DE LA COURBE

## Our starters

	1/2	
Verte nature <i>Green salad</i>		9.-
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>	15.-	23.-
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.-	24.-
Feuilleté de St-Jacques au champagne <i>Great scallops in puff pastry with champagne</i>	22.-	32.-

# LES SPÉCIALITÉS DE LA COURBE

## Our specialities

Assiette valaisanne <i>Valaisanne plate</i>	22.-	34.-
Tartare de bœuf <i>Beef tartare</i>		31.-
Tagliatelles et espumas de truffes <i>Tagliatelles with truffle espumas</i>		32.-
Côte de bœuf, pommes de terre confites os à moelle (pour 2 personnes, environ 1 kg) <i>Prime rib, candied potatoes, bone marrow bones</i> <i>(for 2 people, around 1 kg)</i>		135.-

## INFORMATIONS ALLERGIES

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats que nous servons. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

## ALLERGY INFORMATION

We would be glad to provide you with detailed information on the possible presence of allergens in the dishes we serve. In case of an allergy or an intolerance, please contact our staff who will be happy to provide you with information.

# LA COURBE DES PÂTES ET RISOTTI

## Our traditional pasta and risotti

Penne ou tagliatelles fraîches

*Fresh penne or tagliatelle*

Tomate 24.-  
*Tomato*

Arrabiata 26.-  
*Arrabiata*

Thaï (coriandre, gambas, légumes croquants) 30.-  
*Thai (coriander, gambas, crunchy vegetables)*

Sauce "Harristo" et volaille 29.-  
*"Harristo" and chicken sauce*

Ravioli au foie gras, crème de truffe 30.-  
*Foie gras ravioli with truffle cream*

Tortellini au homard, sauce beurre blanc au citron 31.-  
*Lobster tortellini, lemon white butter sauce*

Risotto au poulet et safran 29.-  
*Chicken and saffron risotto*

Risotto thaï (coriandre, gambas, légumes croquants) 35.-  
*Thai risotto (coriander, gambas, crunchy vegetables)*

# LA COURBE DE LA MER

## Our fish and seafood

Filet de bar aux morilles 40.-  
*Bass filet with morel mushrooms*

Encornets farcis aux légumes et riz noir 28.-  
*Vegetable filled squid with black rice*

Cabillaud snacké au chorizo, jus brun perlé, riz 49.-  
*Snacked cod with chorizo, brown sauce, rice*

### **Garnitures du jour**

Frites, légumes, riz Basmati, pâtes fraîches

#### **Side dishes**

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

# LA COURBE DES PÂTURAGES

## Our meats

Oreilles d'éléphant au citron (volaille) <i>Elephant ears with lemon (poultry)</i>	27.-
Filet d'agneau en croûte d'herbes, lentilles corailles <i>Lamb filet in a crust of herbs, red lentils</i>	39.-
Côte de veau cuite basse température à la mandarine orge perlé <i>Veal rib slow cooked with mandarins, pearl barley</i>	48.-
Filet de bœuf aux foie gras pommes de terre Anna, légumes <i>Beef filet with foie gras, Anna potatoes, vegetables</i>	45.-

# LA COURBE DES BURGER\*

## Our hamburgers\*

Hamburger classique (bœuf) <i>Beefburger</i>	20.-
Hamburger végétarien <i>Vegetarian hamburger</i>	21.-
Médine burger (steak oriental, aubergines et pain pita) <i>Medina burger (oriental steak, aubergines and pita bread)</i>	25.-
Swissburger (avec raclette) <i>Swissburger (with raclette cheese)</i>	26.-
Big courbe burger (deux steaks, sauce bbq, fromage et bacon) <i>Big courbe burger (two steaks, bbq sauce, cheese and bacon)</i>	33.-

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

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

### Suppléments / Extras:

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

### 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 DOUCEURS

## Homemade sweets

Dessert du jour <i>Sweet of the day</i>	9.-
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille <i>Chocolat fondant with a ball of vanilla ice cream</i>	12.-
La traditionnelle crème brûlée <i>Traditional crème brûlée</i>	11.-
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	15.-
Tarte citron, meringue craquante <i>Lemon tart, crisp meringue</i>	12.-

# 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.-