

LES ENTRÉES DE LA COURBE

Our starters

Verte nature <i>Green salad</i>	1/2	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.-
Assiette valaisanne <i>Valaisanne plate</i>	22.-	34.-
Tartare de saumon à la méridionale <i>Meridional salmon tartare</i>		29.-
Tomate et mozzarella façon la Courbe, crème basilic et huile verte de basilic <i>La Courbe style tomatoe and mozzarella cheese, basil cream and green basil oil</i>		26.-

Provenance: Viandes, poissons et fruits de mer

Origin: meat, fish and sea food

Boeuf et Veau
Beef and Veal

Suisse/ France/ Pologne
Switzerland/ France/ Poland

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
Fresh penne or tagliatelle

Tomate 24.-
Tomatoe

Arrabiata 26.-
Arrabiata

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

Ravioli de bœuf 26.-
Beef ravioli

Tortellini aux bolets 28.-
Boletus mushroom tortellini

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

LA COURBE DE LA MER

Our fish and seafood

1/2

Carpaccio de poulpe, vinaigrette d'espelette 20.- 36.-
Octopus carpaccio, espelette peper sauce

Ceviche de thon 22.- 40.-
Tuna ceviche

Filet de bar, sauce citron 40.-
Bass filet with lemon sauce

Filets de perche 39.-
Perche filets

Garnitures du jour

Frites, légumes, riz Basmati, pâtes fraîches

Side dishes

French fries, vegetables, Basmati rice, fresh pasta

LA COURBE DES PÂTURAGES

Our meats

	1/2	
Carpaccio de bœuf à l'italienne <i>Beef carpaccio</i>	16.-	32.-
Oreille d'éléphant au citron (volaille) <i>Breaded chicken breast with lemon</i>		29.-
Tartare de bœuf <i>Beef tartare</i>		33.-
Côte d'agneau à l'ail <i>Lamb rib with garlic</i>		48.-
Filet de bœuf sauce Courbe <i>Beef filet Courbe sauce</i>		45.-
Côte de bœuf, pommes de terre confites os à moelle (pour 2 personnes, environ 1 kg) <i>Prime rib, candied potatoes, bone marrow bones (for 2 people, around 1 kg)</i>		135.-

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>	26.-
Swissburger (fromage à raclette) <i>Swissburger (with raclette cheese)</i>	27.-
Big Courbe burger (deux steaks, sauce bbq, fromage et bacon) <i>Big Courbe burger (two steaks, bbq sauce, cheese and bacon)</i>	34.-

*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.-

LA COURBE DES DOUCEURS

Homemade desserts

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

TVA 7.7% incluse, montants en CHF, euro accepté selon le cours du jour (à partir de 20.- €)

VAT 7.7% inclusive, amounts in CHF, euro welcome according to the exchange rate of the day (from 20.- € onwards)