

# LA CARTE DU CAFÉ BELLAGIO

12H - 14H & 19H - 21H30

## INFORMATIONS

### ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets & qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

*Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our food & that may cause allergies or intolerances.*

### PROVENANCES

Boeuf, Poulet, Porc, Omble Chevalier, Perche, Truite : Suisse  
*Beef, Chicken, Pork, Arctic Char, Perch, Trout: Switzerland*  
Canard - Duck : France | Porc - Pork : Italie & Espagne - *Italy & Spain*  
Saumon - Salmon : Écosse - Scotland | Crevette - Shrimp : Vietnam

### SAVE THE CHILDREN

En choisissant un plat portant le , CHF 2.00 du prix de vente seront directement reversés à l'organisation Save the Children.

*For every chosen dish marked with , CHF 2.00 of the selling price will directly be donated to the Association Save the Children.*

## MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Foie gras de canard  
Chutney d'oignons confits & petite cuchaule  
*Duck foie gras | Candied onion chutney & "cuchaule" saffron bread*

ou | *or*

Melon frais & jambon cru du Tessin  
Infusion au Porto & fleurs de sureau  
*Fresh melon & Ticino raw ham | Porto & elderflower infusion*

### PLATS

Bavette de bœuf à l'échalote  
Échalion confit & légumes primeurs  
*Beef flank with shallot | Candied echalion shallot & early vegetables*

ou | *or*

Filets de perche du Lötschberg  
Pommes frites, sauce tartare & mélange de pousses estivales  
*Perch fillets from Lötschberg | French fries, tartare sauce & summer salad mix*

### FROMAGE & DESSERTS

Assiette de 5 fromages affinés de Suisse & d'ailleurs  
*Plate of 5 matured cheese from Switzerland & elsewhere*

ou | *or*

Moelleux au chocolat & cœur coulant au caramel  
Boule de glace vanille & noix de macadamia  
*Chocolate fondant & caramel melting heart | Vanilla ice cream & macadamia*

ou | *or*

Baba au rhum agricole  
Cerises de Pays & essence de bergamote  
*Agricultural rum baba | Swiss cherries & Bergamote essence*

**MENU 3 PLATS | 3 COURSE MENU CHF 61.00**  
**MENU 3 PLATS & FROMAGE | 3 COURSE MENU & CHEESE CHF 71.00**

## ENTRÉES

### • GASPACHO DE PETITS POIS CHF 19

Amande douce, menthe ciselée & piment d'Espelette  
*Green pea gazpacho | Sweet almond, chopped mint & Espelette pepper*

### CROSTINI DE JAMBON CRU TESSINOIS CHF 22

Séré maison, pousses de rucola & fines herbes  
*Crostini of Ticino raw ham | Homemade fromage blanc, arugula & fine herbs*

### TOMATES CŒUR DE PIGEON CHF 23

Burratina crémeuse, pesto de basilic & échalote  
*Cherry tomatoes | Creamy burratina, basil pesto & shallot*

## PLATS

### GNOCCHIS SAUTÉS À L'AIL DES OURS CHF 25

Poivre noir, sauce aux tomates fraîches & confites  
*Gnocchis sautéed with wild garlic | Black pepper, fresh & candied tomato sauce*

### ÉMINCÉ DE POULET SAUTÉ FAÇON THAÏ CHF 33

Légumes croquants & pousses de coriandre  
*Thai sliced chicken sautéed | Crunchy vegetables & coriander sprouts*

### MAGRET DE CANARD RÔTI CHF 39

Jus aux cerises, pommes Sarladaises & fricassée de petits pois  
*Roasted duck breast | Cherry juice, Sarladaise potatoes & pea fricassee*

### FILET DE TRUITE DE CHAMBY CHF 39

Raviole à l'encre de seiche, ricotta, épinards & artichaut poivrade  
*Trout fillet from Chamby | Ravioli with squid ink, ricotta, spinach & artichoke*

### FILET D'OMBLE CHEVALIER DE LA RIVIERA CHF 44

Caponata tessinoise, olives Taggiasche & oignons frits  
*Arctic char from the Riviera | Ticino caponata, Taggiasca olives & fried onions*

## FROMAGE & DESSERTS

### ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS CHF 13

De Suisse & d'ailleurs  
*Plate of 5 matured cheese from Switzerland & elsewhere*

### • PANNA COTTA À LA CITRONNELLE CHF 12

Rhubarbe en deux textures  
*Lemongrass panna cotta | Rhubarb in two ways*

### BABA À LA FLEUR D'ORANGER CHF 14

Fraises & verveine citronnée  
*Orange blossom baba | Strawberries & lemon verbena*

## GOURMANDISES

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND CHF 16

Un café ou thé avec une sélection de mini-pâtisseries  
*Gourmet coffee or tea | 1 coffee or tea with a selection of mini-pastries*

### CHAMPAGNE GOURMAND CHF 27

Une coupe de champagne avec une sélection de mini-pâtisseries  
*Gourmet Champagne | 1 glass of champagne with a selection of mini-pastries*

# LE COIN DU SINATRA'S BAR

12H - 23H

## ENTRECÔTE & TARTARES

70GR CHF 10  
140GR CHF 18

### TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL

Toasts, jaune d'œuf, câpres, cornichons & fines herbes  
*Traditional beef tartare & toasts | Egg yolk, capers, pickles & fine herbs*

### TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Toasts, tomates séchées, parmesan & pignons de pin  
*Italian beef tartare & toasts | Dried tomatoes, Parmesan & pine nuts*

### TARTARE DE SAUMON

Toasts, échalote, ciboulette, citron vert & crème épaisse  
*Salmon tartare & toasts | Shallot, chives, lime & thick cream*

### GARNITURE À CHOIX | SIDE DISHES CHF 5

Pommes frites | Salade verte | Légumes de saison | Riz blanc  
*French fries | Green salad | Seasonal vegetables | White rice*

### ENTRECÔTE DE BŒUF DU CHEF CHF 38

Beurre Maître d'Hôtel au whisky & condiments (200gr)  
*Chef's rib steak | "Maître d'Hôtel" butter with whisky & condiments (200gr)*

## APÉRITIFS & SALADES

### MINI-NEMS VÉGÉTARIENS CHF 9

Menthe & sauce aigre-douce (6 pièces)  
*Vegetarian mini-nems | Mint & sweet & sour sauce (6 pieces)*

### CHIPS TORTILLAS & CRÈME FRAÎCHE CHF 9

Sauce aux tomates confites, coriandre & oignons caramélisés  
*Tortilla chips & fresh cream | Tomato sauce, coriander & caramelised onions*

### BOULES DE LENTILLES & DE QUINOA CHF 11

Fromage blanc aux fines herbes (6 pièces)  
*Lentil & quinoa balls | Fresh curd cheese with fine herbs (6 pieces)*

### CREVETTES EN LACETS CHF 12

Salade, menthe fraîche & sauce aigre-douce (8 pièces)  
*Shrimps in potato laces | Salad, fresh mint, sweet & sour sauce (8 pieces)*

### ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS CHF 13

De Suisse & d'ailleurs | Fusette croustillante  
*Plate of 3 matured cheese from Switzerland & elsewhere | Crusty baguette*

### PLANCHETTE MÉDITERRANÉENNE CHF 20

Jambon de Parme, chorizo, coppa, parmesan & foccacia  
*Mediterranean platter | Parma ham, chorizo, coppa, parmesan & foccacia*

### SALADE CÉSAR CHF 15

Poulet pané croustillant, mini-sucrine, tomate, anchois & œuf dur  
*Caesar salad | Crispy chicken, lettuce, tomato, anchovies & boiled egg*

### SALADE DE SAISON AUX FIGUES CHF 15

Raisins, Gruyère AOP & dés de Roquefort aux fines herbes  
*Seasonal salad with figs, grapes, Gruyère AOP & Roquefort diced with herbs*

## DESSERTS

### TARTE AU CHOCOLAT & NOISETTES CHF 8

*Chocolate & hazelnut tart*

### CHEESECAKE AU SPECULOOS CHF 8

*Speculoos cheesecake*

## CROQUES & BURGERS

### CROQUE-MONSIEUR CLASSIQUE CHF 14

Fromage frais, jambon cuit & Gruyère salé AOP  
*Classic Croque-Monsieur | Cheese, French ham & salted Gruyère AOP*

### CROQUE-MONSIEUR VALAISAN CHF 16

Fromage à raclette & viande séchée  
*Valaisan Croque-Monsieur | Raclette cheese & dried meat*

### BEEF BURGER CHF 19

Confiture d'oignons, fromage, tomate & sauce barbecue  
*Beef burger | Onion chutney, cheese, tomato & BBQ sauce*

### CRISPY CHICKEN BURGER CHF 16

Salade croquante & sauce tartare  
*Crispy chicken burger | Crispy salad & tartare sauce*

### RACLETTE CHEESEBURGER CHF 18

Bacon croustillant, mesclun & cornichons  
*Raclette cheeseburger | Crispy bacon, mesclun & pickles*

### GARNITURE À CHOIX | SIDE DISHES CHF 5

Pommes frites | Salade verte | Légumes de saison  
*French fries | Green salad | Seasonal vegetables*

## GLACES & SORBETS

### 1 BOULE CHF 5 | 2 BOULES CHF 8

Glaces : Café - Coffee | Caramel Beurre Salé - Salted Butter Caramel  
Chocolat - Chocolate | Cookie - Cookies | Double crème - Double Cream  
Noisette - Hazelnut | Spéculoos - Speculoos | Vanille - Vanilla

Sorbets : Abricot du Valais - Valais Apricot | Citron - Lemon | Fraise - Strawberry  
Framboise - Raspberry | Mangue - Mango | Melon - Melon  
Coco - Coconut | Pamplemousse - Grapefruit | Passion - Passion fruit

### EXTRA TOPPING CHF 2

Caramel, Chocolat, Coulis de fruits & Chantilly  
*Caramel, Chocolate, Fruit coulis & Chantilly*

### EXTRA ALCOOL 2CL CHF 6