

Les Apéritifs

Aperitif/Aperitif

Aphrodisiaque Spritz (Sirop citron vert/gingembre)	9.90
Apérol Spritz	9.50
Le Gin and Ginger (Ginger Ale, gin, menthe, Gingembre confit)	12.50
Moskito (sans alcool)	8.50
Mojito	12.50

Fresh Smoothies

Fresh Smoothies/Frische Smoothies

 Le fraîcheur Fraise /Jus d'orange / Framboise / Banana	 L'Healty Concombre / Kale / Jus de pomme / Ginger
 L'Exotique Curcuma / Mangue / Citron jaune / Ananas	

Notre Bière



Our Bio beer/Bio Bier

Celia Organic glutenfree

(Véritable bière craft tchèque sans gluten et végane Le houblon Saaz est responsable de la note légèrement amère et des arômes d'agrumes, notes herbales)

7.-

Suggestions de la semaine

Suggestion of the Week / Voschlage der woche

Brochette de volaille ou Tofu nature Bio et sauce curry avec poêlée de légumes au soja, Dahl de lentilles, papadom chutney de mangue et riz parfumé au jasmin	34.-
---	------




Pizza de la semaine

Sauce curry, Gambas, Dés de Tomate, Roquette, Zeste de citron vert, Coriandre fraîche

23.50

Les Salades

Salads / Salate

 : Plat végétarien

 : Epicé



Salade Verte

Green Salad
Grüner Salat

Entrée 6.90
Plat 11.90



Salade Verte et Tomates Cherry

Green Salad and Cherry Tomatoes
Grüner Salat und Cherry Tomaten

7.90 14.90



Salade Mêlée

Mixed Salad
Gemischter Salat

8.90 17.90

La salade « César », Croûtons et Lardons caramélisés, Copeaux de parmesan et Tomates quartier, Germes d'oignons et Graines.

La « César », Crouton and Caramelised Bacon, Parmesan Cheese, quarter of tomatos, spouts of onions and seeds

La « César », Crouton und Karamellisierter Speck, Parmesankäse, Tomaten, Zwiebelsprossen mit Kernen

18.- 29.-

La salade « Méditerranéenne », Poêlée de cœur d'artichauts aux olives, Tomates séchées, oignons, chips d'Aubergines, Concombre et huile de basilic, Mozzarella de Buffala Bio

Pan-Fried hearts of Artichokes and Olives, Onions, Aubergine Chips, Cucumber and Basilic Oil, Mozzarella de Buffala Bio

Gebatene Artischocken mit Oliven, Zwiebel, Auberginechips, Gurke und Basilikumöl, Mozzarella de Buffala Bio

21.- 33.-



La salade « Asiatique», Gambas grillées au curry vert, lait de coco et fruits exotiques, cacahuète, papadom

La « Asiatique », Grilled Shrimp in Green Curry and Coconut Milk, Crushed Cashew Nuts, Exotic fruits and Papadom

La « Asiatique», Gegrillte Reisen-Crevetten an Grünem Curry und Kokosnuss Milch, Geknackten von Cashewnuss, exotische Früchte und papadom

19.- 31.-

La salade « l'Orientale », Houmous, dés de betterave, nachos, Tomates cherry, pois chiche frits, jambon cru

« L'Orientale», Hummus, cube of beet, Nachos, Cherry Tomatoes, chickpea fries, cured Ham

« L'Orientale», Hummus, Rübewürfel, Nachos, Cherry Tomaten, Kichererbse , Rohschinken

19.- 31.-

La « Gourmande », Ballotine de Foie Gras de Canard Mi-cuit à la Comptée d'Abricots de Plaine, Magret de Canard fumé, fruits du mendiant et confiture d'Oignons





The « Gourmet Salad », Ballotine of Duck Foie Gras with Apricot Compot, Breast of Duck, fruit of the beggar and onions jam

La « Gourmande », Entenleber leicht angebraten mit Aprikosen Kompott, Magret de Canard, Frucht des Bettlers und Zwiebeln Marmelade

20.- 34.-

Entrées / Potage


Starters / Vorspeisen

		Entrée	Plat
	*Potage du jour Soup of the Day Tagessuppe	8.50	14.50
	*Pain Libanais ★ Basilic / Basil / Basilikum	5.50	7.50
	Lebanese Bread ★ Pimenté / Spicy / Pikantem	5.50	7.50
	Libanesisches Brot ★ Ail / Garlic / Knoblauch	5.90	7.90
	Ardoise du Boucher, Viande séchée de Bœuf, Saucisson Paysan, Jambon Cru, Lard sec, Fromage à Raclette Butcher's Slaty with Dried Beef, Cured Ham, Bacon, Sausage, and «Raclette» Cheese Metzger Platte, getrocknetes Rindsfleisch, Bauernwurst, Rohschinken, Speck, Wurst, « Raclette » Käse, Trockenspeck	19.-	29.-
	Assiette de Viande séchée Platter of dried Meat Trockenfleisch Teller	22.-	33.-
	Ardoise de Fromages (Chèvre, Brie, Fromage à Raclette et Gorgonzola) Cheese Platter (Goat Cheese, Brie, « Raclette » Cheese and Gorgonzola) Käsesteller (Ziegenkäse, Brie, « Raclette » Käse und Gorgonzola)		18.-
	Trio de « Bruschettas » aux Tomates, Tapenade d'Olives noires et Houmous Trio of « Bruschettas » with Tomatoes, Tapenade of black Olives and Hummus Duo von « Bruschettas » mit Tomaten, Tapenade mit schwarzen Oliven mit Hummus		10.50

Les Viandes / Poissons

Meat and Fish Dishes / Fleisch und Fische



Gambas décortiquées grillées en Persillade et Sambal oelek  38.-
Grilled shrimp prawns With chopped parsley and Sambal Oelek
Gegrillte Reisen-Crevetten mit Petersilie und Sambal Oelek

Tartare de Bœuf, Toasts et Country Fries 100g 21.-
Beef Tartar with Toasts and Country Fries 200g 33.-
Rinds Tartare, Messer geschnitten, Toast und Country Fries 300g 42.-

L'« Aftersky Burger », Pain, Tomate, Salade, Lard, Fromage à raclette, Roquette, 150g 32.-
Viande de boeuf haché « maison », Germes d'Oignons et Country Fries

L'« Aftersky Burger », Bread, Tomatoes, Salad, Bacon, Raclette Cheese, Beef meat
chopped "homemade", Onion Germs and Country Fries

L'« Aftersky Burger », Brot, Tomaten, Salat, Speck, raclette Käse, Rucolasalat, Hackfleisch
« Haus », Zwiebelkeime und Country Fries

Sur ardoise

(Tous nos plats sont servis avec beurre café de Paris, légumes du moment et Country Fries.)



Jambon paysan bio sauce moutarde à l'ancienne 36.-
Organic Ham with Mustard sauce
Bio Schinken, Senfsauce

Entrecôte de Bœuf 180g 39.-
Beef Entrecote 280g 49.-
Rinds-Entrecôte

Filet de Bœuf rassis sur os 180g 49.-
Dry Ages Meat Beef Tenderloin
Knochengereiftes Rindsfilet


T-Bone de Cerf 180g 42.-
Deer T-Bone
Hirsch T-Bone

A choix : - Country Fries ou Galette de Röstis / Pommes de terres en Robe
- Légumes du moment ou Salade

At Choice : - Country Fries or Rösti / Potatoes in Robe des champs
- Vegetables or Salad

Nach Wahl : - Country Fries oder Röstis Kuchen / Kartoffeln in Robe des champs
- Gemüse oder Salate

Le coin fromage

 La fondue n'est pas servie au café/bar

Our Cheese Corner/ Unsere Käse Ecke



Rösti nature*

17.50

Supplément :	Fromage à raclette	3.50
	Lard	1.50
	Tomates	1.-
	Œufs	2.-
	Chèvre	2.50



La Fondue	« Classique » (servie avec du pain)	Min. 2 pers.	220g/pers	26.-/pers
	« Tomates » (servie avec du pain et pommes de terre en robe des champs)	Min. 2 pers.	220g /pers	28.-/pers


Mélange de Fromages Suisses au Lait cru pasteurisé (contient du Gluten)

Mix of Swiss Cheeses (Contains some Gluten)

Mischung von Schweizer Käse (Enthält Gluten)

Nos spécialités

Our Specials / Unsere Spezialitäten

	Petit	Grand
La Pizza montagnarde*	17.50	22.50
Lardons, oignons, crème, fromage à raclette		
Bacon, onions, cream, raclette cheese		
Speck, Zwiebel, crème, raclette Käse		
La Pizza « Vieux Valais », Chorizo, Poire et Gorgonzola	19.-	29.-
Garnie de Tomates Cherry et Roquette		
Pizza « Vieux Valais », Chorizo, Pear and Gorgonzola Cheese with Cherry		
Tomatoes and Rucola		
Pizza « Vieux Valais » Chorizo, Birne und Gorgonzola garniert mit		
Cherry Tomaten und Rucola		
Le «Dôme Italien », Chips d'Aubergine, Mozzarella di Bufala Bio, Tomate	21.-	33.-
cherry et Jambon cru		
Aubergine chips, Tomatoes, cured Ham and Mozzarella di Bufala Bio		
Auberginechips, Tomaten, roher Schinken und Mozzarella di Bufala Bio		
 Notre assiette végétarienne, selon les produits du marché	19.50	31.50
Fresh Vegetables		
Frischem Gemüse		

Les Spaghettis

Our Spaghettis/ Unsere Spaghetti



Spaghetti Nature

Petit 9.-

Grand 14.-

Spaghetti Bolognaise

17.-

23.-

Spaghetti Carbonara

18.-

24.-

Pour les enfants

For Kids/ Für Kinder

Nuggets et Country Fries, Servis avec des Crudités

Petit 16.50

Grand 23.50

Chicken Nuggets and Country Fries with Crudeness

Nuggets und Country Fries mit Rohkost



Assiette de Country Fries

7.50

13.50

Plate of Country Fries

Country Fries



« Piet »

Vanille Chocolat 7.-



« Thesi »

Vanille Fraise 7.-



« Fusée »

Glace à l'eau Arômes

Orange et Ananas 3.90

Les desserts

Dessert /Nachtisch

Tiramisu aux fruits de saison et copeaux de chocolat 9.50
Tiramisu of fresh fruits and chocolate chips
Tiramisu von frischem Obst und Schokolade-Späne

Nage de fruits exotiques, Sorbet fruits de la passion, mousse à la brisure de coco 11.90

Moelleux au chocolat et sa crème glacée Vanille (15 min cuisson) 12.90
Chocolate Slab Cake served with Ice Cream (15 min)
Schokoladen Pavé serviert mit Rham-Glace (15 min)

Demandez notre Tarte de saison... 6.50
Ask for our fresh Tart... Chantilly +1.60 le Supplément
Fragen Sie nach unserem Tageskuchen... Ice Cream +3.90 le Supplément

Nos parfums à choix

Flavour / Geschmack

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Stracciatella, Caramel, Abricot, Noix de Coco, Poire, Citron

Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Stracciatella, Caramel, Apricot, Coconut, Pear, Lemon

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Stracciatella, Karamell, Aprikose, Kokosnuß, Birne, Zitrone



3.80 la Boule // 1.60 le Supplément Chantilly // 1.60 le Supplément Chocolat

Nos glaces

Our Ice Cream's / Unser Eis



« La Coupe Danemark »
Crème glacée Vanille, Sauce
Chocolat et Chantilly **11.50**



« Le Baileys Glace »
Crème glacée Vanille et
Café et son Baileys **12.90**



« La Meringue Glacée »
Crème glacée Vanille et Fraise,
Meringues et Chantilly **11.50**



« L'Abricot »
Sorbet Abricot et son Eau de
Vie d'Abricot **11.90**



« Le Colonel »
Sorbet Citron et sa
Vodka **11.90**



« Le William »
Sorbet Poire et son eau de Vie
de Poire William **11.90**



« Le Café glacé »
Crème glacée Café et son
Expresso, Chantilly **10.90**



Les Frappés selon vos
Goûts **8.-**



Conini Chocolat **5.90**



Conini Vanille **5.90**

Nos tisanes

Our Infusion / Unsere Tees

Mélodie du Désert, Thé Vert à la Menthe

Marocan mint perfumes this green tea to give a fresh and pleasant drink
Frischer, angenehmer Grüntee, angereichert durch exquisite marokkanische Minze



Pleine Forme, Tilleul, Camomille, Verveine, Menthe Poivrée, Fenouil, Cynorhodon
Linden, Camomille, Verbena, Pepper-Mint, Fennel, Rose-Hip and Marigold
Kamille, Eisenkraut, Pfefferminze, Fenchel, Hagebutte, Ringelblume

Eclat de Rire, Papayes, Ananas, Fraises, Framboises, Pétales de Roses, Raisins Secs

Papaya, Pineapple, Strawberries, Raspberries, Rose Petals, Raisins
Papaya, Ananas, Erdbeeren, Himbeeren, Rosenblüten, Rosinen

Panier des Fraises, Hibiscus, Cynorhodon, Morceaux de Pommes et de Fraises

Hibiscus, rose-hip, pieces of apple, of strawberry and aroma
Hibiskus, Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Holunderstücken, Aroma



Clair Lune, Mélisse, Basilic, Feuille d'Oranger, Souci, Rose et Lavande

Melissa, Basil, Orange-Leaf, Marigold, Rose and Lavender
Melisse, Eisenkraut, Basilikum, Lavendel, Rosenblüten, Orangenblüten

Siesta, Framboisier, Menthe, Ortie, Sarriette, Millefeuille, Mauve et Camomille

Raspberry, Marocan-Mint, Nettle, Sariette, Yarrow, Mauve and Camomile
Himbeerblätter, marokkan Minze, Brennesselkraut, Schafgarbe, Malve, Kamille



Provence Nature, Thé vert, morceaux de fraise, fleurs de souci, fleurs de lavande

Green Tea, strawberry, flower of Calendula, lavender
Grüner tee, Erdbeer, Blume von Calnedula, Lavendel



Aurora Nature, Thé noir, raisin, pétale de rose, carré de mangue

Black tea, grapes, rose petals, mango
Schwarz tee, Trauben, Rosenblätter, Mango

4.50/Tasse / Cup / Tass

Remerciements

Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs et producteurs locaux qui mettent tout en œuvre afin de nous permettre de réaliser des plats régionaux de qualité.

C'est un plaisir de pouvoir mettre en avant de tels produits.



Un geste pour la planète

Dans un souci d'écologie et de protection de l'environnement, notre établissement ne sert plus de boissons avec des pailles en plastique.

