Le restaurant

Damien Gourdon & Romain Robreteau

Carte du 10 au 13 Novembre 2026 le midi uniquement.

Inclus dans le prix de nos plats de la semaine une **salade** ou une **soupe** en entrée.

NOS PLATS DE LA SEMAINE

Inclus dans le prix de nos plats : une salade ou une soupe en entrée

- Saladine Automnale (butternut rôtie / fallafel au potiron / poêlée de champignons / toasts à la mousse de chèvre / noix) 23
- Tagliatelles au saumon / aneth / crème / copeaux de grana padano / julienne de saumon fumée. 24
- Chili con carne / riz long / coriandre / guacamole. 24
- Filets de perche poêlées / frites / mélanges de légumes / sauce tartare. 26

Dessert de la semaine

- Mousse au chocolat 9

Nos Classiques du Giorgio

- **Chèvre chaud** de Grimisuat au miel de romarin poivré sur sa salade gourmande .....18 / 27
- **Roastbeef artisanal** accompagné de frites / salade / sauce tartare maison..... 27
- **Burger « Pulled Pork »** : Effiloché de porc (légèrement épicé) / lard fumé / tomate / Aletsch raclette / rösti de pommes de terre / roquette / BBQ sauce.
  Accompagné de frites et sauce tartare. 29
- **Tartare du Chasseur :** Rumsteack de bœuf CH / viande séchée de cerf / jambon de sanglier / confiture d'airelles / marrons glacés / assaisonnement maison.
  Accompagnés de frites et pain artisanal toasté..... 30 / 38 / 48

N'hésitez pas à découvrir nos desserts maison et glaces artisanales au dos de cette page.

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.
*Les provenances viandes et poissons de la semaine sont indiquées sur l'ardoise au bar (*Bœuf CH/DE ; Entrecôte de Bœuf AR ; Poulet FR/CH ; Porc CH ; Gambas VN ;Veau CH ; Porc CH ; Agneau IRL/NZ ; Thon VN ; Perche PL ; Foie Gras FR ; Œuf CH/FR ; Bun's FR ; croissant FR/CH ; Pain torsadé CH)
Les prix indiqués sont en Francs Suisse.

Restaurant-Bar Giorgio