

### L'APERRO / APERITIF

#### **Choriço « Flambée » 18.-**

Chorizo flambée à la Portugaise  
*Flamed portuguese chorizo*

#### **Ailles de Poulet 8pce 18.-**

Ailes de poulet épicées cuites au four  
*Oven baked spicy chicken wings*

#### **Saucisse du boucher 14.-**

Saucisse à l'ail et aux herbes  
*Garlic and herbs sausage*

### A PARTAGER / TO SHARE

#### **Assiette valaisanne. 17.- / 29.-**

Jambon, viande séchée, lard séché, fromage local, pain de seigle, cornichons, oignons, beurre  
*Cured ham, local dried meat, dried bacon, local cheese, rye bread, pickles, butter*

#### **Assiette de viande séchée. 18.- / 31.-**

Viande séchée, pain de seigle, cornichons, oignons, beurre  
*Local dried meat, rye bread, pickles, butter*

#### **Tarte flambée au lard paysan. 18.-**

Tarte flambée au lard paysan, échalotes, roquette et sauce maison  
*Tarte flambés with bacon, shallots, rucola and homemade sauce*

#### **Tarte flambée PAPILL'ON (Végétarien). 25.-**

Tarte flambée aux champignons truffées, échalotes, roquette et sauce maison  
*Tarte flambée with truffled mushrooms, shallots, rucola and homemade sauce*

#### **Escargots Gratinés à l'Absinthe 6pce 14.- / 12pce 26.-**

Escargots gratinés au beurre aux herbes et à l'absinthe  
*Gratinated snail with Absith and herbs butter*

#### **Os à moelle. 15.-**

Os à moelle rôti à l'ail  
*Roast marrowbone with garlic*

## SALADES / SALADS

### Salade PAPILL'ON (Végétarien). 29.-

Salade lollo, frisée, trévisse, crudités, tomme panée, figues, noix caramélisées, pommes vertes, et vinaigrette maison  
*Mixed green leaves, crusted tomme, fig, caramelized walnuts, green apple, house dressing*

### Salade Verte (Végétalienne). 7.-

Salade lollo, frisée, trevisse avec vinaigrette maison  
*Mixed green leaves with house dressing.*

### Salade Mêlée (Végétarien). 9.-

Salade lollo, frisée, trevisse, crudités, vinaigrette maison  
*Mixed green leaves, vegetable, house dressing.*

## Menu enfant / Kids

### Mini cheeseburger 14.-

Avec Frites et légumes / With *Fries and Vegetables*

### Mac & Cheese 14.-

Macarroni gratinée, fromage et lard

### Filet de Poulet grillé 14.-

Avec frites et légumes / *With salad and vegetables*

### Pate Nature 10.-

*Pate au beurre*

---

Pensez à consommer local. - Consider consuming locally.

---

## PLATS ALPINS / ALPINE DISHES

*Min. 2 personnes*

### Fondue au Fromage

Moitié Moitié – Maison des Traditions de Gruyère

**au fromage.** par pers. 24.-

*Cheese fondue*

**à la bière.** par pers. 28.-

*Cheese fondue with local "pale ale" beer*

**au piment.** par pers. 28.-

*Chili cheese fondue.*

**truffée.** par pers. 34.-

*Truffled cheese fondue*

*Pain sans gluten sous demande. - Gluten free bread available on demand*

*Min. 2 personnes*

Fromage – BAGNE 4 de Liddes

**Raclette à volonté.** 32.-

Pommes de terre et cornichons

*All you can eat Raclette with potatoes and*

Supplément assiette charcuterie. 8.-

**Fondue Chinoise** par pers. 42.-

Filet de Bœuf (200g), frites et salade et 3 sauces maison.

*Beef filet (200g), fries, and salad with 3 homemade sauces.*

Supplément viande 100g 15.-

*Sur réservation 24h et Min. 2 personnes*

**Fondue Chinoise Royal** par pers. 45.-

Filet de Bœuf, Porc et Dinde. Gambas et noix de St. Jaques, frites et salade et 3 sauces maison.

*Beef, Lamb and Turkey. Gambas and scallops, fries, and salad with 3 homemade sauces.*

---

Nous sommes des artisans - We are craftsmen

---

### PLATS / MAIN

#### **Pierrade PAPILL'ON 200g 45.- / 300g 55.-**

Filet de Bœuf CH, frites et salade

*Fillet of Beef CH, salad and fries*

#### **Burger PAPILL'ON. 32.-**

Viande achée de bœuf d'Hérens, fromage de Bagnes, lard, oignons confits, roquette, « relish » Maison, avec frites et salade

*Minced Hérens beef, Bagnes cheese, bacon, caramelized onions, rucola, Homemade relish, with fries and salad*

#### **Ailes de poulet épicées cuites au four 29.-**

Ailes de poulet épicées cuites au four, frites et salade

Oven baked spicy chicken wings

#### **Le Poisson (selon arrivage) 28.-**

Pommes de terre vapeur, légumes sautés avec ça sauce beurre citronnée

*Steamed potatoes, sautéed vegetables and lemony butter sauce*

#### **Mac & Cheese 26.-**

Macaroni gratinée, fromage de bagne et lard.

*Grilled macaroni, raclette cheese and bacon.*

#### **Mac & Truffles 34.-**

Macaroni gratinée, duxelles de champignons et tartuffi, huile de truffes et fromage de Bagne.

Macaroni gratin, mushroom duxelles and truffles duxelles, truffle oil and Bagne cheese



## DESSERTS

**Spoom Valaisan. 13.-**

Sorbet abricot, nuage abricotine (alcoolisée) et merengues citronnées  
*Apricot sorbet, abricotine foam (alcoholic) and lemony merengues*

**Crème brûlée 10.-**

A la vanille

**Mousse au chocolat noir maison 12.-**

Homemade dark chocolate mousse

**Café Gourmant 14.-**

Les petits fours du Chef avec café au choix.

*Chef's petit fours with coffee of your choice.*

**Dame Blanche 12.-**

Glace vanilla, sauce chocolate et crème fouetté

*Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and wiped cream.*

**Glaces des Alpes 1 boule 3.90 / 2 boules 7.80**

*Demander svp notre liste de parfums - Please ask for the list of flavors*



## NOS DESSERTS ARROSES *OUR DRIZZLED DESSERTS*

### Coupe Williamine. 14.-

Sorbet de poire et Williamine  
*Pear sorbet and Williamine*

### Coupe Abricotine. 14.-

Sorbet d'abricot et Abricotine  
*Apricot sorbet and Abricotine*

### Coupe Colonel 14.-

Sorbet citron et vodka  
*Lemon sorbet and vodka*

### Irish coffee. 14.-

### Café Amaretto et Chantilly. 12.-

*Coffee, Amaretto, and whipped cream*

Demandez à votre serveur pour les  
propositions de la semaine

Ask your server for the weekly specials.

Demandez à vous serveur tous les allergènes contenus dans nous plats

Please ask your server about all the allergens contained in our dishes.



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



SESAME



ŒUFS



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



ŒUFS



papillon.latzoumaz

