

LE MIDI ET LE SOIR

Entrées

Velouté de courge butternut & poêlée de champignons 9.00

Terrine campagnarde 16.00
Champignons et noisettes, accompagnée d'une salade petite et d'un chutney d'oignons rouges

Tartare de saumon (NO) au wasabi 60g 18.00
Crème acidulée, fromage frais, citron 120g 26.00

Viandes

Blanquette de volaille (FRA) 32.00
Riz pilaf

Parisienne de bœuf au grill 180g 28.00
Pommes frites
Sauce morilles +6.00

Le Burger « HDC » 28.00
100% bœuf suisse, sauce tartare et barbecue, oignons, fromage et bacon

Le Burger « Cui-Cui » 28.00
Steak haché de volaille, fromage d'alpage, mozzarella, tomates séchées

Poissons

Les Perches de Loë (Valais) meunière 39.00
Pommes frites, légumes

Risotto aux gambas (VIE) flambées au pastis 32.00

LET'S GET GREEN

Veggie Burger maison 28.00
Galette d'haricots rouges, oignons, coriandre, féculé de pomme de terre et épices Thai

Lasagne de légumes grillés maison 26.00

Pâtes fraîches farcies de saison 26.00
Crème de légumes

Pâtes

Lasagne de bœuf maison 25.00

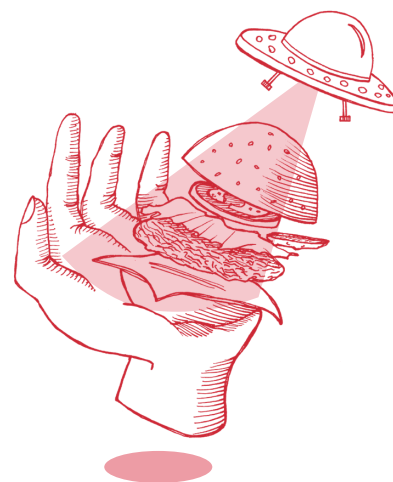
Linguine bolognaise 22.00

Pour les chenoilles

<10 ans 1 Boule de glace offerte !

Linguine à la tomate ou bolognaise 16.00

Easy Burger HDC 16.00
Pain bun, steak haché maison, sauce tartare, salade



Cher client,

si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Sans autre indication, nos viandes sont d'origine suisse.

Sans autre boisson, la carafe d'eau est facturée Fr. 3.00.

Plats



Tartares de boeuf suisse assaisonnés à votre goût servis avec toasts & frites

	75g	150g
L'«HDC»	26.00	35.00
Sauce relish, cornichons, câpres, échalotes		
Le «Taquera Mexicaine»	29.00	36.00
Sauce chili taquera, jalapeño et nachos		
Le «Dolce Vita»	29.00	36.00
Huile d'olive, origan, basilic, jus de citron, parmesan		



Léger



Moyen



Piquant

Glaces

4.50/ Boule (avec/sans Chantilly)



Vanille



Pistache



Chocolat



Citron-citron vert
(sorbet)



Café



Framboise
(sorbet)



Fraise



Abricot
(sorbet)

Coupe colonel

12.00

Sorbet Valaisan

Sorbet abricot et abricotine

12.00

EAUX ET SODAS

	2dl	3dl	5dl
Eau minérale	3.50	4.00	5.80
Avec / Sans gaz			
Vivi Kola / Zéro	3.50	4.00	5.80
Limonade	3.50	4.00	5.80
Thé froid	3.50	4.00	5.80
Citron / Pêche			
Jus de fruit	3.50	4.00	5.80
Orange / Multivitamine			

SODAS ET JUS

Eau minérale	50cl	6.00
	100cl	9.00
Jus de pomme	33cl	4.80
Rivella rouge / bleu	33cl	4.80
Fanta / Vivi Kola / Zéro	33cl	4.80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon Ginger	33cl	4.80
Jus de tomate	33cl	4.80
Nectar de pêche	20cl	4.80
Nectar d'abricot du Valais	20cl	4.80
Nectar de fraise	20cl	4.80
Jus d'orange pressé	20cl	6.00

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	3.80
Espresso double	5.00
Renversé - Capuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Chocolat, Ovolmatine	4.50
Café viennois	5.00
Chocolat viennois	5.50
Irish Coffee (avec whisky)	12.00
Café Luz (avec prune)	8.00
Café Coretto (avec grappa)	5.50
Café Amaretto	8.00
Café Baileys	8.00
Café Cointreau	8.00
Thés et infusions Sirocco 100% bio	5.50
Consultez notre carte pour les spécialités	
Thé au rhum	7.00

COCKTAILS

Hugo Sirop de sureau maison, Prosecco, soda, menthe fraîche	12.00
Americano Martini rouge, Campari, Soda	12.00
Negroni Gin, Campari, Martini rouge	12.00
Bloody Mary Vodka, jus de tomates, épices	12.00
Apérol Spritz Apérol, prosecco, soda	12.00
Amaretto sour Amaretto, jus citron, jus d'orange	12.00
Lady's dream Baileys, Cointreau, crushed ice	12.00

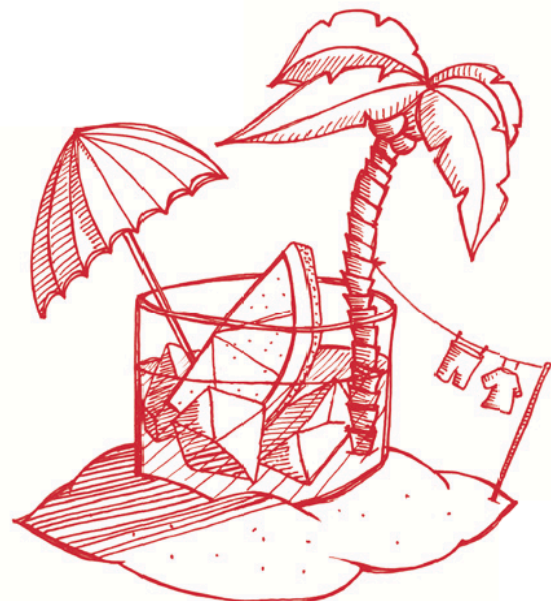
APÉRITIFS

Kir			6.00
Apérol	4cl	11%	6.00
Campari	4cl	23%	6.00
Cynar	4cl	15.5%	6.00
Martini Bianco	4cl	15.5%	6.00
Martini Rosso	4cl	15.5%	6.00
Ricard	2cl 4cl	45%	4.00 6.00
Porto rouge	4cl	19%	6.00
Sherry	4cl	15%	6.00
Suze	4cl	20%	6.00
Appenzeller	4cl	29%	6.00
Fernet Branca	4cl	42%	6.00

BIÈRES

À la pression	2.5dl	5dl
Feldschlösschen original	4.20	7.50
En bouteille		
Valaisanne sans alcool	33cl	6.00
Heineken (NL)	25cl	4.50
Erdinger Weissbier (DE) Bière blanche	50cl	8.00
Docteur Gab's Houleuse (CH) Bière au malt de froment (blanche) aromatisée à l'écorce d'orange. C'est une bière légère et rafraîchissante.	33cl	6.50
Grimbergen double ambrée (B) Bière d'Abbaye aux malts torréfiés Arômes chaleureux de fruits mûrs et caramel.	25cl	6.50
Nebuleuse IPA (CH) Speakeasy est une Session IPA ultra rafraîchissante.	33cl	6.50

Sanbitter (sans alcool)	10cl	4.70
Avec soda ou jus		+ 2.50



LIQUEURS

Baileys	4cl	17%	8.50
Sambuca	2cl	40%	6.00
Amaretto	4cl	28%	8.50
Cointreau	2cl	40%	8.50
Kahlúa	4cl	26%	8.50
Limoncello	4cl	25%	6.00
Crème de cassis	2cl	16%	6.00
Grand Marnier	2cl	40%	8.50

SPIRITUEUX

Morand	2cl	43%	6.50
Kirsch	2cl	43%	6.50
Pomme	2cl	43%	6.50
Vieille Prune	2cl	41%	6.50
Calvados	2cl	43%	6.50
Vodka Smirnoff	2cl	40%	6.50
Tequila	4cl	40%	6.50
Gordon's Gin	4cl	40%	6.50
Gin "Sélection"	4cl	40%	10.00
Rhum Havana 3 años	4cl	40%	6.50
Rhum "Sélection"	4cl	40%	12.00

En longdrink + 4.00

Grappa

Grappa Fiore di Vite	2cl	41%	6.50
Grappa "Sélection"	2cl	41%	12.00

Cognac & Armagnac

Courvoisier VSOP	2cl	40%	12.00
Armagnac	2cl	45%	12.00

Whisky

Scotch Johnnie Walker Red Label	4cl	40%	9.00
Single Malt Whisky, Talisker	4cl	43%	12.00
Irish, Bushmills	4cl	40%	10.00
Irish, Bushmills 10 years	4cl	40%	12.00
Bourbon, Four Roses	2cl	40%	11.00
Tennessee, Jack Daniels	2cl	40%	6.00
	4cl		11.00

En longdrink + 4.00



BLANCS

		50cl	75cl	1dl
Vaud	Clos de Plan-Chailly, La Cave Vevey-Montreux Chasselas	AOC Lavaux	39.00	6.00
	Épesses "La République", Patrick Fonjallaz Chasselas	AOC Lavaux	24.00	45.00
	Dézaley Grand Cru, Son Excellence, Union Vinicole Cully Chasselas	AOC Lavaux		45.00
	Château Maison Blanche, Yvorne Chasselas	AOC Chablais		52.00
	Chenin Blanc, Villette, Union Vinicole Cully Chenin blanc	AOC Lavaux		48.00
	Pinot Gris, Ollon, Famille Cochard-Gaillard Pinot gris	AOC Chablais		48.00
	Bec d'Or Grand Cru, Mont sur Rolle, Famille Collardi Viognier	AOC La Côte	42.00	
Valais	Cave des Promesses, Conthey, Julien Fournier Petite Arvine	AOC Valais	46.00	7.10
	Johannisberg «Mont d'Or», Domaine du Mont d'Or Johannisberg	AOC Valais	25.00	48.00
Mousseux	Prosecco		42.00	7.50
	Montreux Rosé, La Cave Vevey-Montreux	AOC Lavaux	42.00	

ROSÉS

	50cl	75cl	1dl
Rosé de Gamay, La Cave Vevey-Montreux Gamay	21.00		4.20
Œil de Perdrix, Château d'Auvernier, Thierry Grosjean & Cie Pinot noir		49.00	

ROUGES

		50cl	75cl	1dl
Vaud	Montreux St-Vincent, Vincent Rossier Pinot noir	AOC Lavaux	24.00	5.00
	Château des Crêtes, La Cave Vevey-Montreux Pinot noir, Gamay	AOC Lavaux	39.00	
	Garanoir, La Cave Vevey-Montreux Garanoir	AOC Lavaux	42.00	6.40
	4 Cépages, Grand Cru St-Saphorin Diolinoir, Merlot, Syrah, Pinot	AOC Lavaux	42.00	7.00
	Malbec Clos D'Aspre, Grand-Cru Aubonne, Mont-sur-Rolle Malbec	AOC La Côte	34.00	
	Gamaret-Garanoir, Montreux, Vincent Rossier Gamaret-Garanoir	AOC Lavaux	45.00	
	Plan Robert, Union Viticole de Cully Plan Robert	AOC Lavaux	45.00	
	Mondeuse, Union Viticole de Cully Mondeuse noir	AOC Lavaux	48.00	
	Toveyre, Syrah barrique, Charly & Jérôme Neyroud, Chardonne Syrah	AOC Lavaux	49.00	
Valais	Syrah du Valais, Cave du Vieux Pressoir, Ghislaine Crittin Syrah	AOC Valais	31.00	46.00
	Cornalin, Cave du Vieux Pressoir, Ghislaine Crittin Cornalin	AOC Valais	34.00	49.00
	Mérode, Cave La Tine, Hervé Fontannaz Cornalin, Syrah, Gamaret, Pinot noir	AOC Valais	55.00	
	Rouge La Tine, Vendange tardive, vinifiée en barrique, Hervé Fontannaz Gamaret, croisement Gamain et Reichensteiner	AOC Valais	54.00	
Italie	Insoglio del Cinghiale, Toscana Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah	IGT Toscana	49.00	
	Le Volte dell'Ornellaia, Toscana Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	IGT Toscana	52.00	
	Il Bacialé Barrique, Braida, Piemonte Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir	DOC Monferrato	51.00	
France	Château Bédouret Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Montagne St-Emilion	45.00	

Vins rouges