

LE MIDI ET LE SOIR

Entrées

Salade du pêcheur	18.00
Rillettes de saumon (NOR) maison sur toast, féra fumée (CH), cocktail de crevettes	Plat 28.00
Verrine de gambas (VIE)	15.00
Avocat, mangue et citron vert	
Burrata et pêche rôtie	18.00
Mesclun et jambon Serrano	

Viandes

Roastbeef froid (CH)	28.00
Frites, salade, sauce tartare	
Parisienne de bœuf au grill	180g 29.00
Pommes frites, Sauce morilles	+6.00
Le Burger « HDC »	28.00
100% bœuf suisse, sauce tartare et barbecue, oignons, fromage et bacon	
Ballotine de volaille (FR) et son jus	35.00
Pommes grenailles sautées	
Aiguillette de canard (FR), sauce au miel	36.00
Frites	



LET'S GET GREEN

Veggie Burger	28.00
Galette d'haricots rouges, oignons, coriandre, fécule de pomme de terre et épices Thai	
Lasagne de légumes grillés maison	28.00
Bowl méditerranéen	26.00
Riz, patate douce confite au romarin, concombre, tomate cerise, oignons rouges, roquette, graines, avocat, mangue, sauce à la grecque et soja	

Bowl avec saumon cuit (NOR)	28.00
------------------------------------	-------

Poissons

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



Caramel



Fraise



Abricot
(sorbet)

Coupe colonel

12.00

Sorbet Valaisan

12.00

Sorbet abricot et abricotine

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

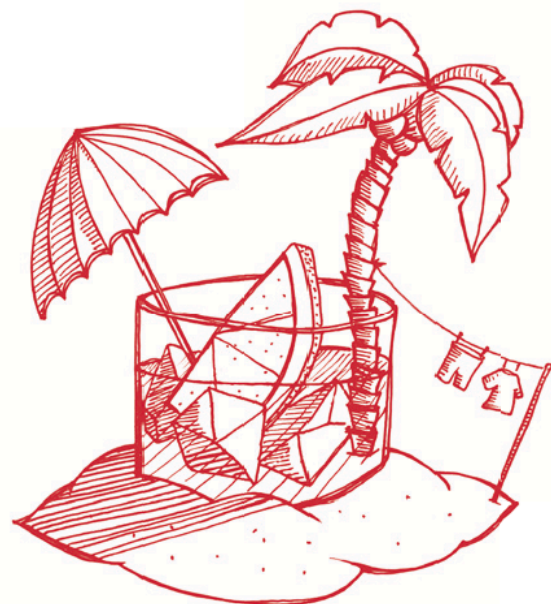
APÉRITIFS

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

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

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



BLANCS

			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	35cl 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	
	Bec d'Or Grand Cru, Mont sur Rolle, Famille Collardi Viognier	AOC La Côte	42.00	6.40
Valais	Johannisberg, Chamoson, Ghisalaine Crittin Johannisberg	AOC Valais	46.00	7.40
	Cave des Promesses, Conthey, Julien Fournier Petite Arvine	AOC Valais	37,5cl 25.00	48.00 7.10
	Johannisberg «Mont d'Or», Domaine du Mont d'Or Johannisberg	AOC Valais	42.00	
Mousseux	Prosecco			
	Montreux Rosé, La Cave Vevey-Montreux	AOC Lavaux	42.00	

ROSÉS

		50cl	75cl	1dl
	Rosé des Bonnettes, Henri & François Montet, Blonay Gamay	21.00		4.20
	Œil de Perdrix, Château d'Auvernier, Thierry Grosjean & Cie Pinot noir		49.00	

Vins blancs & rosés

ROUGES

		50cl	75cl	1dl
Vaud	Montreux St-Vincent, Vincent Rossier Pinot noir	AOC Lavaux	25.00	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	45.00	7.00
	Grande Cuvée Dézaley Grand Cru AOC, Domaine Louis Bovard Merlot, Syrah	AOC Lavaux	59.00	
	Malbec Clos D'Aspre, Grand-Cru Aubonne, Mont-sur-Rolle Malbec	AOC La Côte	42.00	
	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
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	8.00
	Il Bacialé Barrique, Braida, Piemonte Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir	DOC Monferrato	51.00	

Vins rouges