

LES ENTRÉES DE LA COURBE

V erte nature <i>Green salad</i>	9	
S alade entremêlée <i>Mixed salad</i>	11	
C raquante au poulet Iceberg, poulet, parmesan, croûtons, tomates <i>Iceberg lettuce, chicken, parmesan cheese, croutons, tomatoes</i>	15	23
L a Gourmande de la Courbe Haricots verts, carottes, saumon fumé, tomates, maïs, mozzarella, avocat, salade <i>Green beans, carrots, smoked salmon, tomatoes, maize, mozzarella cheese, avocado, salad</i>	16	24
A ssiette Valaisanne Viande séchée, jambon cru, gruyère <i>Dried meat, raw ham, gruyere cheese</i>	24	36
A ssiette des Grisons Viande séchée, gruyère <i>Dried meat, gruyere cheese</i>	26	39
S alade Nordique Saumon fumé, avocat, coleslaw, pommes, salade <i>Smoked salmon, avocado, coleslaw, apples, salad</i>	16	24

LES PLATS DE LA COURBE

Filets de perche (Ee) Meunière, sauce tartare	32
Salade verte en entrée <i>Perche filets (Ee), green salad for starter</i>	
Dos de loup (Gr), beurre orange piment d'Espelette	36
Riz, légumes <i>Sea bass back (Gr), orange butter and Espelette pepper, rice, vegetables</i>	
Oreille d'éléphant de dinde (Fr)	32
<i>Breaded turkey breast (Fr)</i>	
Tartare de bœuf (Ch) coupé au couteau	35
<i>Beef tartare</i>	
Steak de bœuf (Ch) 200 g, beurre Courbe	29
<i>Beef steak</i>	
sauce aux morilles	+ 8
<i>morels sauce</i>	
sauce Grange-Canal	+ 4

Notre Spécialité

L'Entrecôte **Black Angus Maturée Grange-Canal**

Une tendre entrecôte de bœuf Black Angus suisse
et sa délicieuse sauce Grange-Canal

*A tender Swiss Black Angus beef rib-eye steak
with its delicious Grange-Canal sauce*

250 g environ	39
350 g environ	45
supplément 100 g	15

Nos plats sauf précision sont servis avec légumes frais et frites.

Our dishes without any precision are served with fresh vegetables and french fries.

Tout Changement de garniture + 2.50

LES GARNITURES

Frites portion	5	Légumes du jour	4.50
Frites assiette	7	Riz	4
Pâtes fraîches	6		

LES PÂTES DE LA COURBE

Penne ou Tagliatelles fraîches

Tomate	22
Arrabiata	23
Grange-Canal	24
Crème de truffe	26
Carbonara	25

Raviolis de bœuf frais

Sauce Tomate	24
Crème Tomate	25

LES BURGERS DE LA COURBE

Classique 20

Burger de Boeuf (Ch) 150 g
Beef

B.L.O.B. 25

Tranche de Boeuf (Ch) confit à basse température 150 g env., Cheddar
Beef Lowtemperatur Overcooked Burger

Crispy Chicken 20

Poitrine de poulet (Fr) 200 g panée maison au corn flakes, sauce tartare et BBQ
Corn Flakes Breaded chicken breast, tartare and BBQ sauce

Végétarien 21

Steak de légumes
Vegetables steak

Swiss 24

Burger de bœuf (Ch), raclette, rösti
Beef, raclette cheese, rösti

Garnis de ketchup, iceberg, tomate, oignon rouge, frites.
Garnished with iceberg lettuce, tomato, red onion, ketchup, french fries.

Suppléments / Extras

Cheddar	2
Bacon	2
Oeuf / Egg	2

LA COURBE DES JUNIORS

Nuggets de poulet (Br) Frites	16
Filets de perche (Ee) Frites, légumes	18
Penne tomate ou arrabiata	15
Steak (Ch) haché pur bœuf Frites, légumes	16

Informations sur les allergies

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera avec plaisir.

Notre vinaigrette maison contient de l'oeuf cru et de la moutarde.

Allergy informations

We will be glad to provide you with detailed informations on the possible presence of allergens in our dishes. In case of an allergy or an intolerance, please ask our staff who will be happy to provide you with informations.

Our homemade vinaigrette contains raw egg and mustard.

Notre pain est fabriqué en Suisse par la boulangerie Hiestand.

Our bread is made in Switzerland by the Hiestand bakery.



Pour nous suivre sur Instagram

LA COURBE DES DOUCEURS

D essert du jour <i>Sweet of the day</i>	9
F ondant au chocolat, glace vanille <i>Chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	14
L a Traditionnelle crème brûlée <i>Traditional crème brûlée</i>	11
C afé gourmand <i>Gourmet coffee</i>	15
T arte citron, meringue craquante <i>Lemon tart, crisp meringue</i>	11
P rofiteroles maison	13

LA COURBE GLACÉE

Glaces / *Ice creams*

Vanille, Café, Caramel demi-sel, Pistache, Fraise
Vanilla, Coffee, salty caramel, Pistachio, Strawberry

Sorbets

Citron, Chocolat noir, abricot, poire
Lemon, Black chocolate, apricot, pear

1 boule / scoop	4.50
2 boules / scoops	8
3 boules / scoops	12

TVA 8,1 % et service inclus, montants en CHF. Les Euros sont acceptés selon le cours du jour à partir de 20 €).

VAT 8.1% and service included, amounts in CHF, euro welcome according to the exchange rate of the day (from 20 € onwards).