

Le M'As





LE PETIT M'AS FOR THE LITTLE ONES

Pâtes sauce tomate

Poisson du jour, frites ou légumes

Steak haché, frites ou légumes

Plat enfant CHF 14.- jusqu'à 12 ans

Pasta with tomato sauce

Fish of the day, served with fries or vegetables

Minced beef steak, served with fries or vegetables

Children's dish CHF 14.- up to 12 years old

DESSERT

Chariot de desserts, CHF 12.- par pièce

Dessert trolley, CHF 12.- per item

THE M'AS SEASONAL MENU

We have crafted this seasonal menu as an invitation to explore dishes inspired by the freshest flavors and the ingredients we love to work with.

As the seasons change and the chef's inspiration evolves, our offerings are renewed to present you with thoughtful and flavorful combinations.

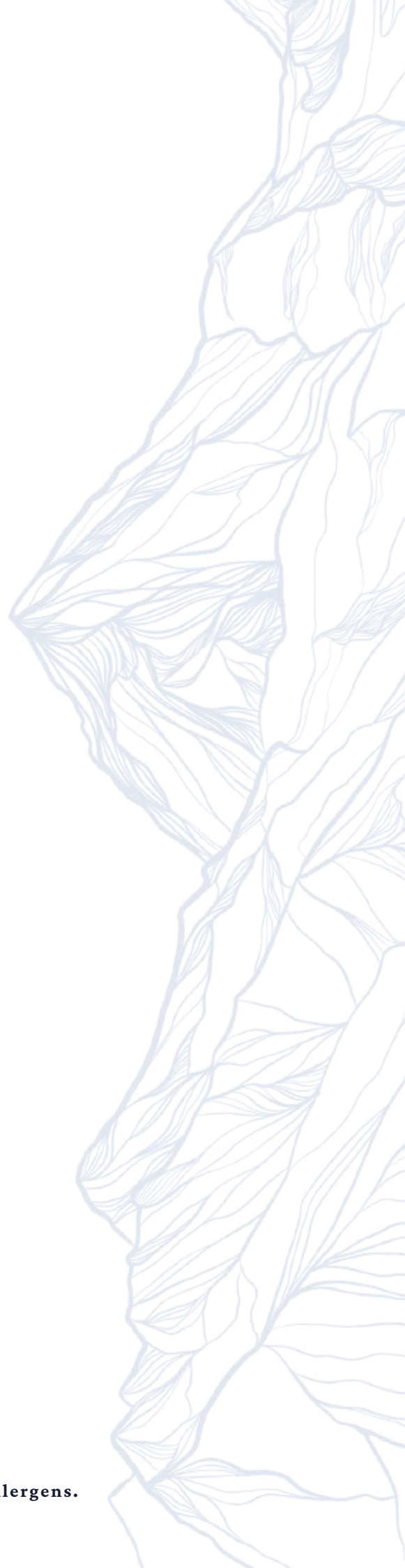
We take great care in selecting our ingredients and, whenever possible, collaborate with local producers who share our dedication to quality and craftsmanship.

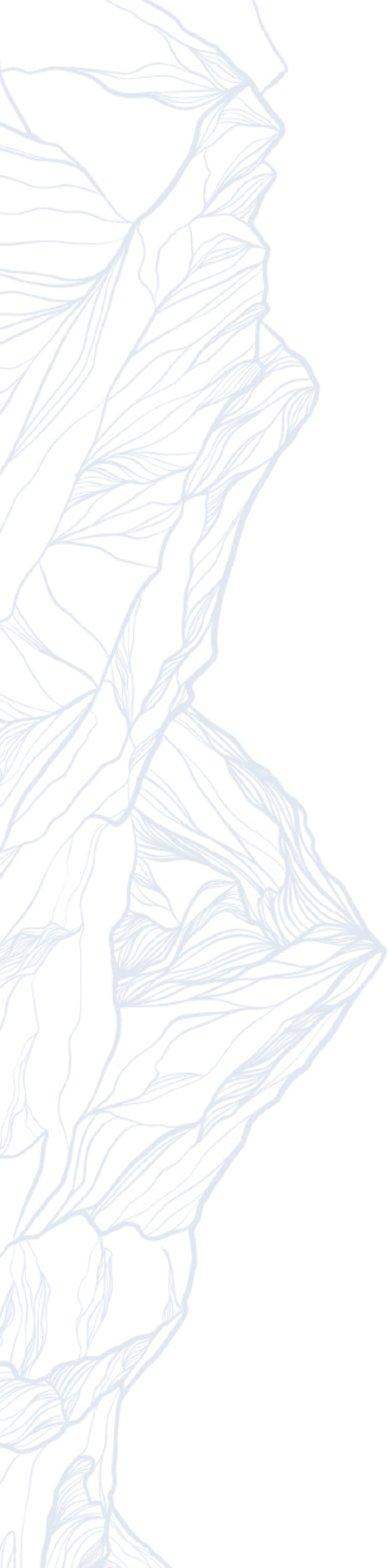
Each creation showcases carefully chosen products, bringing you generous, authentic, and memorable cuisine.

We hope you enjoy this culinary journey as much as we have enjoyed creating it.

Wishing you a delightful tasting!

Our team is available to provide any information regarding allergens.





ENTRÉE / STARTER

**Salade mêlée de saison
vinaigrette citronnée**

CHF 14.-

Mixed seasonal salad, lemon vinaigrette

CHF 14.-

**Texture de petits pois, menthe
et stracciatella**

CHF 15.-

Green peas texture, mint and stracciatella

CHF 15.-

**Tartare de truite
fraîcheur de fraises et verveine**

CHF 23.-

*Trout tartare, fresh strawberries
and verbena essence*

CHF 23.-

**Tataki de bœuf
noisettes torréfiées et sérac**

CHF 25.-

*Beef tataki
roasted hazelnuts and sérac cheese*

CHF 25.-

PLAT / MAIN

Omble chevalier
piperade
vierge de légumes
CHF 37.-

Arctic char
traditional piperade
vegetable vierge
CHF 37.-

Entrecôte de bœuf
échalotes confites
grenailles aux herbes
CHF 52.-

Beef ribeye steak
shallot confit
herb-roasted baby potatoes CHF 52.-

Suprême de pintade rôtie au thym
légumes grillés
CHF 29.-

Roasted guinea fowl breast with thyme
grilled vegetables
CHF 29.-

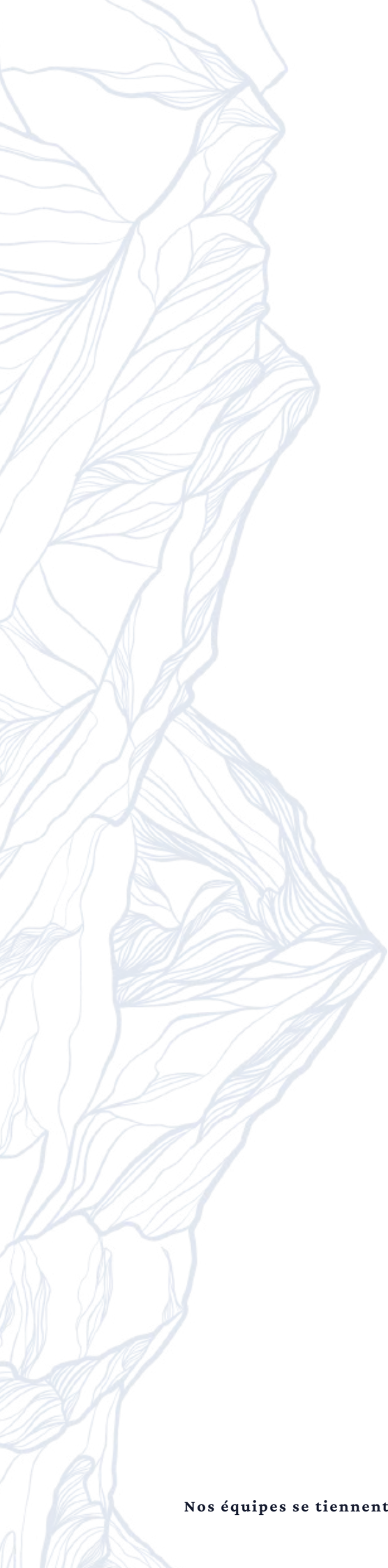


Risotto d'épeautre
fraîcheur citronnée et légumes de saison
CHF 21.- / supplément viande séchée CHF 8.-

Spelt risotto, lemon freshness & seasonal vegetables
CHF 21.- / Dried meat supplement CHF 8.-

SPÉCIALITÉ / SPECIALITIE

Fondue Le M'As, viande marinée *Le M'As fondue with marinated meat*
bouillon de boeuf et vin rouge valaisan *beef broth and Valais red wine,*
servie avec frites et légumes *served with fries and vegetables*
CHF 48.- par personne/min 2 pers. *CHF 48.- per person/min 2 pers.*



CARTE DE SAISON LE M'AS

Nous avons imaginé cette carte comme une invitation à découvrir une cuisine inspirée des saveurs du moment et des produits que nous aimons travailler.

Au fil des saisons et de l'inspiration du chef, les plats se renouvellent pour vous proposer des associations gourmandes et sincères.

Nous accordons une attention particulière au choix de nos ingrédients et travaillons, lorsque cela est possible, en collaboration avec des producteurs locaux qui partagent notre exigence de qualité et de savoir-faire.

Chaque création met ainsi en valeur des produits soigneusement sélectionnés afin de vous offrir une cuisine généreuse, authentique et pleine de goût.

Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à la découvrir que nous en avons eu à l'imaginer.

Très belle dégustation