



# Le St Christophe

## HOTEL RESTAURANT

Toute l'équipe du Saint-Christophe vous souhaite de passer un agréable moment en sa compagnie et est fière de vous proposer une carte entièrement élaborée sur place par son chef, Mickaël Leloup, à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine, selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Sur demande, nous vous renseignerons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Bonne dégustation.

*L'art de la cuisine, tout éphémère qu'il soit,  
dépasse de loin le plaisir de manger.  
Les cinq sens se combinent pour apporter cette touche  
subtile que vous saurez saisir.*

# Le St Christophe

## HOTEL RESTAURANT

### *Nos entrées*

Salade fraîcheur aux copeaux de radis et croustilles de tapenade noire	CHF 9.-
Soupe froide de pastèque et melon, sorbet melon	CHF 16.-
Crevettes et saumon fumé du « Fumoir de Chailly » aux fenouils et fèves, gelée de tomates	CHF 28.-
Porchetta de volaille servie tiède, crudité de légumes croquants et crème de balsamique	CHF 26.-
Tartelette feuilletée moutardée aux tomates, brisures de feta et olives Taggiasche, pousses de salade	CHF 19.-

### *Nos plats végétariens*

Raviolis de petits pois, condiments de chanterelles et tomates à l'huile d'olive extra-vierge	en plat	CHF 26.-
	en entrée	CHF 18.-
Galette de socca à la farine de pois chiches, vinaigrette légumes croquants, tapenade noire détendue		CHF 24.-

### *Nos poissons*

Poêlée de crevettes, feuille croustillante aux légumes verts, et tempura d'herbes	CHF 39.-
Sandre rôtie sur la peau, cuisiné de haricots verts aux tomates, beurre d'herbes à l'ail	CHF 42.-

# Le St Christophe

## HOTEL RESTAURANT

### *Nos viandes*

Carré d'agneau cuit à basse température, tomates marinées aux cébettes et sucrose, gnocchis de maïs.	CHF 46.-
Poitrine de canard rôti aux pêches et fèves, gaufrettes de pommes de terre	CHF 39.-
Filet de bœuf rôti aux chanterelles, dauphines de courgettes et jus de viande tranché	CHF 55.-

### *Nos desserts*

Moelleux au chocolat de Saint-Domingue, sorbet mentholé et framboises (10 minutes d'attente)	CHF 17.-
Tarte sablée aux fraises et dôme de vanille de bourbon, sorbet fraise	CHF 16.-
Biscuit « finger » au crémeux pistache et abricot accompagné d'un sorbet	CHF 16.-
Choix de glaces et sorbets, la boule	CHF 4.-
Assortiment de fromages	CHF 15.-

### *Nos incontournables*

L'étal du boucher grillé dans notre cheminée A partir de 2 personnes selon les disponibilités (en un seul service)	
La côte de bœuf rissée sur os ou le Chateaubriand	p.p. CHF 55.-
Poissons entiers, selon arrivage	p.p. CHF 55.-

Nos viandes sont accompagnées de dauphines de courgettes et jus de viande tranché

Nos poissons sont accompagnés d'un cuisiné de haricots verts aux tomates, beurre d'herbes à l'ail

# Le St Christophe

## HOTEL RESTAURANT

### *Notre menu dégustation*

L'amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Crevettes et saumon fumé du « Fumoir de Chailly »  
aux fenouils et fèves, gelée de tomates

\*\*\*\*\*

Raviolis de petits pois, copeaux de parmesan  
et tomates à l'huile d'olive extra-vierge

\*\*\*\*\*

Pause glacée

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf rôti aux chanterelles, dauphines de courgette  
et jus de viande

\*\*\*\*\*

Biscuit « finger » au crémeux pistache et abricot  
accompagné d'un sorbet

\*\*\*\*\*

*Menu CHF 99.-*

*Menu avec 4 crus au verre CHF 135.-*

*Menu CHF 45.- pour les enfants jusqu'à 12 ans*

TVA 7.7% et service inclus

## Provenances de nos produits

Notre viande de bœuf provient de Suisse et d'Allemagne  
et notre viande d'agneau d'Irlande

Le canard provient de France et la volaille de Suisse

Les crevettes proviennent du Vietnam MSC, le sandre d'Estonie  
et le loup de mer de Grèce

Le St Christophe  
HOTEL RESTAURANT



# Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

## *Notre hôtel*

Nous vous accueillons avec plaisir dans notre hôtel et vous proposons diverses offres.

*Offre Gourmande* : 2 menus dégustation  
4 crus au verre par personne  
1 nuit en chambre double  
2 petits déjeuners « Continental »

Frs 380.-

*Offre Détente* : **2 entrées aux Bains de Lavey**  
2 menus dégustation  
4 crus au verre par personne  
1 nuit en chambre double  
2 petits déjeuners « Continental »

Frs 395.-

Avec chacune de nos offres, nous vous invitons à visiter gratuitement la Fondation Pierre Gianadda à Martigny.