



MENU

Café des Amis
1978 Lens



Tous nos plats portant un * sont disponibles à emporter avec un rabais de 20%
All our dishes marked with an * are available to take away with a 20% discount

NOS METS CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Velouté de potiron et carottes à la crème *	14.-
<i>Pumpkin and carrot soup with cream</i>	
Salade Paysanne	18.-/26.-
<i>lardons poêlés, œuf fermier, fromage Valaisan à raclette, crudités, croûtons, réduction de balsamique à la crème, vinaigrette d'huile olive et balsamique</i>	
<i>Country Salad</i>	
<i>fried bacon, country egg, Valais raclette cheese, raw vegetables, croutons, balsamic reduction with cream, olive oil and balsamic vinaigrette</i>	
Salade de chèvre chaud	16.-/24.-
<i>fromage de chèvre gratiné au miel, crudités, pommes poêlées</i>	
<i>Warm goat cheese salad</i>	
<i>goat cheese gratinated with honey, raw vegetables, pan-fried apples</i>	
Salade Orientale *	21.-
<i>potatoes, œuf fermier, oignons, olives, anchois, câpres, vinaigrette d'huile d'olive et balsamique</i>	
<i>Oriental salad</i>	
<i>potatoes, country egg, onions, olives, anchovies, capers, olive oil and balsamic vinaigrette</i>	
Tartare de bœuf Suisse Classique, coupé au couteau et son jaune d'œuf fermier *	32.-
<i>servi avec pommes frites, toasts et beurre – temps d'attente : 15 min</i>	
<i>Classic Swiss beef tartare, cut with a knife, and its country egg yolk</i>	
<i>served with French fries, toasts and butter – waiting time: 15 min</i>	
Tartare de bœuf Suisse « à la Valaisanne », coupé au couteau, brunoise de viande séchée, noix, eau de vie de poires *	36.-
<i>servi avec pommes frites, toasts et beurre – temps d'attente : 15 min</i>	
<i>Swiss beef tartare « à la Valaisanne », cut with a knife, small dices of dried meat,</i>	
<i>Walnuts, pear brandy</i>	
<i>served with French fries, toasts and butter – waiting time: 15 min</i>	
Tagliolini fraîches au bœuf, façon Stroganoff *	28.-
<i>Fresh Tagliolini, beef Stroganoff style</i>	
Tagliolini fraîches aux bolets *	26.-
<i>Fresh Tagliolini with boletus mushrooms</i>	
Tagliolini fraîches « à la Napolitaine » *	22.-
<i>Fresh Tagliolini « à la Napolitaine »</i>	

NOS SPECIALITES / OUR SPECIALITIES

Coquelet à la broche, sauce des « Amis » au Génépi *	28.-
<i>servi avec pommes frites et salade</i> <i>Roast Cockerel, « Amis » sauce with Génépi</i> <i>served with French fries and salad</i>	
Souris d'agneau braisée aux petits légumes et romarin *	38.-
<i>servi avec tagliolini fraîches et salade – selon arrivage</i> <i>Braised lamb shank with vegetables and rosemary</i> <i>served with fresh tagliolini and salad – upon availability</i>	
Filet de truite saumonée aux amandes et sauce citronnée *	34.-
<i>servi avec pommes de terre nature et salade</i> <i>Salmon Trout fillet with almonds and lemon sauce</i> <i>served with steamed potatoes and salad</i>	
Fondue Bacchus (min 2 personnes)	42.-
<ul style="list-style-type: none">➤ bouillon de bœuf aux petits légumes, champignons chinois et Gamay➤ viande de bœuf coupée au couteau➤ assortiment de sauces <i>servi avec pommes frites et salade</i> <i>Bacchus Fondue (min 2 people)</i> <ul style="list-style-type: none">➤ beef broth with small vegetables, Chinese mushrooms and Gamay wine➤ beef slices cut with a knife➤ variety of sauces <i>served with French fries and salad</i>	

NOS « VALAISANNES » / OUR « VALAISANNES »

Ardoise Montagnarde *	28.-
<i>viande séchée, jambon cru, saucisse sèche à l'ail, lard sec, fromage Valaisan à raclette, cornichons, petits oignons, noix, pain de seigle, beurre</i> <i>Typical Valais plate</i> <i>dried meat, raw ham, dry garlic sausage, bacon, Valais raclette cheese, pickles, baby onions, walnuts, rye bread, butter</i>	
Croûte au fromage Valaisan de raclette, jambon tzigane et œuf fermier	25.-
<i>Roasted Valais raclette cheese, gypsy ham and country egg</i>	
Fondues (min 2 personnes / min 2 people)	
au fromage	26.-
<i>with cheese</i>	
aux tomates, servie avec des pommes de terre	29.-
<i>with tomatoes, served with steamed potatoes</i>	
au poivre vert	27.-
<i>with green pepper</i>	
aux échalotes	27.-
<i>with shallots</i>	
aux bolets	30.-
<i>with boletus mushrooms</i>	

NOS BURGERS / OUR BURGERS*

Hamburger du Chasseur , servi avec pommes frites et salade de choux rouge steak haché de cerf, lard croustillant, confit d'oignons, compote de poires, sauce grand veneur <i>Hunter's Burger, served with French fries and red cabbage salad</i> minced deer steak, crispy bacon, onion confit, pear compote, grand veneur sauce	30.-
Hamburger façon Rossini , servi avec pommes frites et salade steak haché de bœuf Suisse, foie gras, confit d'oignons <i>Rossini-style Burger, served with French fries and salad</i> Swiss minced beef steak, foie gras, onion confit	28.-
Hamburger Classique , servi avec pommes frites et salade steak haché de bœuf Suisse, oignons, tomates, cornichons, maïs <i>Classic Hamburger, served with French fries and salad</i> Swiss minced beef steak, onions, tomatoes, pickles, corn	18.-
Cheeseburger Valaisan , servi avec pommes frites et salade steak haché de bœuf Suisse, lard croustillant, fromage Valaisan à raclette, oignons, tomates, cornichons, maïs <i>Valais Cheeseburger, served with French fries and salad</i> Swiss minced beef steak, crispy bacon, Valais raclette cheese, onions, tomatoes, pickles, corn	23.-
Cheeseburger Classique servi avec pommes frites et salade steak haché de bœuf Suisse, fromage Cheddar, oignons, tomates, cornichons, maïs <i>Classic Cheeseburger, served with French fries and salad</i> Swiss minced beef steak, Cheddar cheese, onions, tomatoes, pickles, corn	21.-

NOZ PIZZAS / OUR PIZZAS*

PIZZA Margherita mozzarella, sauce tomate, basilic, origan <i>mozzarella, tomato sauce, basil, oregano</i>	17.-
PIZZA Prosciutto jambon tzigane, mozzarella, oignons, champignons, sauce tomate, basilic, origan <i>gypsy ham, mozzarella, onions, mushrooms, tomato sauce, basil, oregano</i>	19.-
PIZZA Végétarienne / Vegetarian mozzarella, champignons, poivrons, maïs, olives, oignons, artichauts, câpres, sauce tomate, basilic, origan <i>mozzarella, mushrooms, peppers, corn, olives, onions, artichokes, capers, tomato sauce, basil, oregano</i>	18.-
PIZZA Paysanne / Country lardon, mozzarella, fromage à raclette Valaisan, œuf, oignons, champignons, poivrons, olives, sauce tomate, basilic, origan <i>bacon, mozzarella, Valais raclette cheese, egg, onions, mushrooms, peppers, olives, tomato sauce, basil, oregano</i>	21.-
PIZZA Diavola chorizo, mozzarella, poivrons, oignons, olives, piments, sauce tomate, basilic, origan, huile piquante <i>chorizo, mozzarella, peppers, onions, olives, tomato sauce, basil, oregano, spicy oil</i>	19.-
PIZZA Valaisanne fromage valaisan à raclette, jambon cru, sauce tomate, cornichons, oignons <i>Valais raclette cheese, raw ham, tomato sauce, pickles, onions</i>	21.-
PIZZA au Thon / Tuna thon à l'huile d'olive, mozzarella, oignons, poivrons, olives, sauce tomate, basilic, origan <i>tuna in olive oil, mozzarella, onions, peppers, olives, tomato sauce, basil, oregano</i>	20.-
PIZZA Hawaï jambon cuit, mozzarella, oignons, poivrons, ananas, sauce tomate, coriandre <i>ham, mozzarella, onions, peppers, pineapple, tomato sauce, coriander</i>	19.-
PIZZA Napoli anchois, mozzarella, oignons, ail, olives, câpres, romarin, sauce tomate <i>anchovies, mozzarella, onions, garlic, capers, rosemary, tomato sauce</i>	18.-
PIZZA Quattro Stagioni jambon tzigane, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, olives, origan, sauce tomate <i>gypsy ham, mozzarella, mushrooms, peppers, artichokes, olives, oregano, tomato sauce</i>	22.-

NOS PLATS ENFANTS / OUR KIDS' DISHES

Tagliolini fraîches « à la Napolitaine » / Fresh Tagliolini « à la Napolitaine » 12.-

Aiguillettes de poulet, pommes frites / Chicken fillets, French fries 14.-

NOS DOUCEURS / OUR SWEETS

Tarte aux fruits (selon saison) * 7.-

Fruit tart (upon season)

Crème brûlée à la Catalane 8.-

Catalan creme brulee

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille 9.-

Hot chocolate cake with vanilla ice-cream

Café glacé / Iced coffee 8.50

Crème glacée café, espresso, garnie de crème Chantilly, friandise

Coffee ice cream, espresso, topped with Chantilly cream, candy

Coupe Danemark 9.50

Crème glacée vanille, sauce au chocolat et crème Chantilly, friandise

Vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly cream, candy

Coupe Melba 9.50

Crème glacée vanille, abricots, sauce à la fraise et crème Chantilly, friandise

Vanilla and apricots ice cream, strawberry sauce and Chantilly cream, candy

Le Colonel 10.50

Sorbet au citron arrosé de vodka, friandise

Lemon sorbet drizzled with vodka, candy

Le Valaisan 10.50

Sorbet à l'abricot arrosé d'eau de vie d'Abricot, friandise

Apricot sorbet drizzled with apricot brandy, candy

Boule de glace et sa crème Chantilly / Scoop of ice-cream and Chantilly cream 4.-

vanille, fraise, moka, chocolat, citron, abricot, banane

vanilla, strawberry, moka, chocolate, lemon, apricot, banana



Toute l'équipe du Café des Amis vous remercie pour votre visite et vous souhaite un
Excellent Appétit et une Bonne Santé !

*The entire Café des Amis team thanks you for your visit and wishes you an
Excellent Appetite and Good Health!*

www.cafedesamis-vs.ch – contact@cafedesamis-vs.ch – +41 27 483 24 32 – Facebook: @kafedesamis

Provenance de nos produits / Origin of our products

Bœuf et Volaille: Suisse – Agneau et Gibier: Nouvelle-Zélande – Truite: France
Beef and Poultry: Switzerland – Lamb and Hunting meat: New Zealand – Trout: France

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers
sur les ingrédients utilisés sur simple demande de votre part.

*Dear customers, if you are prone to allergies or intolerances, our employees will be happy to inform you about the
ingredients used on request from you.*