



# MENU



## Café des Amis

Rue Principale 23 - 1978 Lens

[www.cafedesamis-vs.ch](http://www.cafedesamis-vs.ch) - [contact@cafedesamis-vs.ch](mailto:contact@cafedesamis-vs.ch) - +41 27 483 24 32

Facebook: @kafedesamis

### NOS METS CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

<b>Velouté de légumes de notre potager</b> (selon saison) <i>Seasonal vegetable cream soup from our garden</i>	12.-
<b>Salade du maraîcher</b> <i>Farmer salad</i>	8.-
<b>Bruschetta au saumon fumé</b> (3 pièces) Pain à l'ail, huile d'olive, mozzarella, saumon fumé, tomates, poivron rouge, ciboulette, aneth, crème fraîche <i>Bruschetta with smoked salmon (3 pieces)</i> Garlic bread, olive oil, mozzarella, smoked salmon, tomatoes, red pepper, chives, dill, fresh cream	14.-
<b>Salade Paysanne</b> Lardons poêlés, œuf fermier, fromage Valaisan à raclette, crudités, croûtons, réduction de balsamique à la crème, vinaigrette d'huile olive et balsamique <i>Country Salad</i> Fried bacon, country egg, Valais raclette cheese, raw vegetables, croutons, balsamic reduction with cream, olive oil and balsamic vinaigrette	28.-
<b>Salade de chèvre chaud</b> Fromage de chèvre gratiné au miel, crudités, pommes poêlées <i>Warm goat cheese salad</i> Goat cheese gratinated with honey, raw vegetables, pan-fried apples	26.-
<b>Salade au poulet à l'américaine</b> Blanc de poulet, sauce maison, laitue, parmesan, croûtons <i>Chicken salad</i> Chicken breast, Homemade sauce, lettuce, parmesan, croutons	26.-
<b>Tartare de bœuf Suisse Classique, coupé au couteau et son jaune d'œuf fermier</b> servi avec pommes frite maison, toasts et beurre – temps d'attente : 15 min <i>Classic Swiss beef tartare, cut with a knife, and its country egg yolk, served with homemade French fries, toasts and butter – waiting time: 15 min</i>	32.-
<b>Tartare de bœuf Suisse « à la Valaisanne », coupé au couteau, brunoise de viande séchée, noix, eau de vie de poires</b> , servi avec pommes frites, toasts et beurre – temps d'attente : 15 min <i>Swiss beef tartare « à la Valaisanne », cut with a knife, small dices of dried meat, walnuts, pear brandy, served with homemade French fries, toasts and butter – waiting time: 15 min</i>	36.-
<b>Tagliolini fraîches au bœuf, façon Stroganoff</b> <i>Fresh Tagliolini, beef Stroganoff style</i>	28.-
<b>Tagliolini fraîches aux bolets</b> <i>Fresh Tagliolini with boletus mushrooms</i>	26.-
<b>Tagliolini fraîches au saumon fumé</b> <i>Fresh Tagliolini with smoked salmon</i>	26.-
<b>Tagliolini fraîches « à la Napolitaine »</b> <i>Fresh Tagliolini « à la Napolitaine »</i>	22.-
<b>Emincé de poulet au curry jaune et lait de coco</b> , servi avec du riz basmati <i>Sliced chicken with yellow curry and coconut milk, served with basmati rice</i>	26.-

## NOS SPECIALITES / OUR SPECIALITIES

<b>Entrecôte de bœuf à la plancha, beurre aux herbes</b>	45.-
<i>Beef entrecote « à la plancha », herb butter</i>	
Sauce aux morilles / Morel sauce :	7.-
Sauce au poivre vert / Green pepper sauce :	5.-
<b>Coquelet à la broche, sauce des « Amis » au Génépi</b>	30.-
<i>Roast Cockerel, « Amis » sauce with Génépi</i>	
<b>Souris d'agneau braisée aux petits légumes et romarin</b>	38.-
<i>Braised lamb shank with vegetables and rosemary</i>	
<b>Filet de truite saumonée aux amandes et sauce citronnée</b>	34.-
<i>Salmon Trout fillet with almonds and lemon sauce</i>	

Tous nos plats sont servis avec un choix d'accompagnement :  
légumes à la plancha, riz, tagliolini fraîches, ou pommes frites maison.  
*All of our dishes are served with a choice of side:  
plancha vegetables, rice, fresh tagliolini, or homemade French fries.*

## NOS « VALAISANNES » / OUR « VALAISANNES »

<b>Ardoise Montagnarde</b>	28.-
<i>Viande séchée, jambon cru, saucisse à l'ail, lard, fromage Valaisan à raclette, cornichons, petits oignons, noix, pain de seigle, beurre</i>	
<i>Typical Valais plate</i>	
<i>Dried meat, raw ham, garlic sausage, bacon, Valais raclette cheese, pickles, baby onions, walnuts, rye bread, butter</i>	
<b>Rösti valaisan au lard, gratiné au fromage à raclette et son œuf fermier au plat</b>	26.-
<i>Valais Rösti with bacon, gratin with raclette cheese and fried country egg</i>	
<b>Croûte au fromage Valaisan de raclette, jambon tzigane et œuf fermier</b>	25.-
<i>Roasted Valais raclette cheese, gypsy ham and country egg</i>	
<b>Fondues</b>	
<b>au fromage d'Alpage / Alpine cheese</b>	26.-
<b>aux tomates, servie avec des pommes de terre</b>	29.-
<i>with tomatoes, served with steamed potatoes</i>	
<b>au poivre vert / with green pepper</b>	27.-
<b>aux bolets / with boletus mushrooms</b>	30.-

## NOS BURGERS / OUR BURGERS

<b>Hamburger façon Rossini, servi avec pommes frites maison et salade</b>	28.-
<i>Steak haché de bœuf Suisse, foie gras, confit d'oignons</i>	
<i>Rossini-style Burger, served with homemade French fries and salad</i>	
<i>Swiss minced beef steak, foie gras, onion confit</i>	
<b>Cheeseburger Valaisan, servi avec pommes frites maison et salade</b>	24.-
<i>Steak haché de bœuf Suisse, lard croustillant, fromage Valaisan à raclette, oignons, tomates, cornichons, maïs</i>	
<i>Valais Cheeseburger, served with homemade French fries and salad</i>	
<i>Swiss minced beef steak, crispy bacon, Valais raclette cheese, onions, tomatoes, pickles, corn</i>	
<b>Cheeseburger Classique, servi avec pommes frites maison et salade</b>	22.-
<i>Steak haché de bœuf Suisse, fromage Cheddar, oignons, tomates, cornichons, maïs</i>	
<i>Classic Cheeseburger, served with homemade French fries and salad</i>	
<i>Swiss minced beef steak, Cheddar cheese, onions, tomatoes, pickles, corn</i>	

## NOZ PIZZAS / OUR PIZZAS

<b>PIZZA Margherita</b> mozzarella, sauce tomate, basilic, origan <i>mozzarella, tomato sauce, basil, oregano</i>	17.-
<b>PIZZA Prosciutto</b> jambon tzigane, mozzarella, oignons, champignons, sauce tomate, basilic, origan <i>gypsy ham, mozzarella, onions, mushrooms, tomato sauce, basil, oregano</i>	21.-
<b>PIZZA Végétarienne / Vegetarian</b> 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>	20.-
<b>PIZZA Paysanne / Country</b> 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.-
<b>PIZZA Diavola</b> 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>	21.-
<b>PIZZA Valaisanne</b> fromage valaisan à raclette, jambon cru, sauce tomate, cornichons, oignons <i>Valais raclette cheese, raw ham, tomato sauce, pickles, onions</i>	22.-
<b>PIZZA au Thon / Tuna</b> 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.-
<b>PIZZA Hawaï</b> jambon cuit, mozzarella, oignons, poivrons, ananas, sauce tomate, coriandre <i>ham, mozzarella, onions, peppers, pineapple, tomato sauce, coriander</i>	20.-
<b>PIZZA Napoli</b> anchois, mozzarella, oignons, ail, olives, câpres, romarin, sauce tomate <i>anchovies, mozzarella, onions, garlic, capers, rosemary, tomato sauce</i>	20.-
<b>PIZZA Quattro Stagioni</b> 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 maison / Chicken fillets, homemade French fries	14.-



Et...ne manquez pas la ...



tous les midis de mardi à vendredi



## NOS DOUCEURS / OUR SWEETS

<b>Tarte aux fruits maison (selon saison)</b> <i>Fruit pie (depending on the season)</i>	8.-
<b>Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille</b> <i>Hot chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	10.-
<hr/>	
<b>Café glacé / Iced coffee</b> Crème glacée café, espresso, garnie de crème Chantilly, friandise <i>Coffee ice cream, espresso, topped with Chantilly cream, candy</i>	9.-
<b>Coupe Danemark</b> Crème glacée vanille, sauce au chocolat et crème Chantilly, friandise <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly cream, candy</i>	10.-
<b>Coupe Melba</b> Crème glacée vanille, abricots, sauce à la fraise et crème Chantilly, friandise <i>Vanilla and apricots ice cream, strawberry sauce and Chantilly cream, candy</i>	10.-
<b>Le Colonel</b> Sorbet au citron arrosé de vodka, friandise <i>Lemon sorbet drizzled with vodka, candy</i>	11.-
<b>Le Valaisan</b> Sorbet à l'abricot arrosé d'eau de vie d'Abricot, friandise <i>Apricot sorbet drizzled with apricot brandy, candy</i>	11.-
<b>Boule de glace et sa crème Chantilly / Scoop of ice-cream and Chantilly cream</b> vanille, fraise, moka, chocolat, citron, abricot, banane <i>vanilla, strawberry, moka, chocolate, lemon, apricot, banana</i>	4.-
<b>Frappé glacé / Milkshake</b> vanille, fraise, banane <i>vanilla, strawberry, banana</i>	8.-



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!*

Nous vous rappelons que notre service take-away est toujours à votre disposition.  
*We remind you that our take-away service is always at your disposal.*

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, upon request.*

### Provenance de nos produits / Origin of our products

**Steak haché de bœuf / Minced beef steak** : Boucherie / Butcher shop Steve Crettaz (Ayent - Valais)

**Bœuf et Volaille / Beef and Poultry** : Suisse / Switzerland

**Agneau / Lamb** : Nouvelle-Zélande / New Zealand

**Truite / Trout** : France

**Fromage / Cheese** : Alpage de Mondralèche (Valais)

**Pain Burger / Burger bun** : Boulangerie / Bakery PKB (Ayent - Valais)

La plupart de nos légumes et plantes aromatiques proviennent de notre propre potager (selon saison)  
*Most of our vegetables and herbs come from our own vegetable garden (depending on the season)*