



MENU



Café des Amis

Rue Principale 23 - 1978 Lens

www.cafedesamis-vs.ch - contact@cafedesamis-vs.ch - +41 27 483 24 32

Facebook: @kafedesamis

NOS METS CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Velouté de légumes de saison <i>Seasonal vegetable cream soup</i>	12.-
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	8.-
Bruschetta au saumon fumé (2 pièces) Pain à l'ail, huile d'olive, mozzarella, saumon fumé, tomates, poivron rouge, ciboulette, aneth, crème fraîche <i>Bruschetta with smoked salmon (2 pieces)</i> Garlic bread, olive oil, mozzarella, smoked salmon, tomatoes, red pepper, chives, dill, fresh cream	14.-
<hr/>	
Salade Paysanne 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.-
Salade de chèvre chaud 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.-
Salade César Blanc de poulet, sauce César, laitue, parmesan, croûtons <i>Caesar salad</i> Chicken breast, Caesar sauce, lettuce, parmesan, croutons	26.-
Salade à la Grecque Fromage Féta, tomates, salade verte, concombre, oignons, olives noires, vinaigrette d'huile d'olive et balsamique <i>Greek salad</i> Feta cheese, tomatoes, green salad, cucumber, onions, black olives, olive oil and balsamic vinaigrette	24.-
Salade Niçoise Thon, anchois, salade verte, tomates, radis, poivrons, concombres, haricot vert, oignons, œuf fermier, olives noires, basilic, vinaigrette d'huile d'olive et balsamique <i>Niçoise salad</i> Tuna, anchovies, green salad, tomatoes, radishes, peppers, cucumbers, green beans, onions, country egg, black olives, basil, olive oil and balsamic vinaigrette	28.-
Taboulé libanais Boulghour, persil, tomates, poivron rouge, oignon, salade verte, menthe, vinaigrette d'huile d'olive et jus de citron <i>Lebanese Tabbouleh</i> Bulgur, parsley, tomatoes, red pepper, onion, green salad, mint, olive oil and lemon juice dressing	24.-

Tartare de bœuf Suisse Classique, coupé au couteau et son jaune d'œuf fermier, 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.-
Tartare de bœuf Suisse « à la Valaisanne », coupé au couteau, brunoise de viande séchée, noix, eau de vie de poires, 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.-

Tagliolini fraîches au bœuf, façon Stroganoff <i>Fresh Tagliolini, beef Stroganoff style</i>	28.-
Tagliolini fraîches aux bolets <i>Fresh Tagliolini with boletus mushrooms</i>	26.-
Tagliolini fraîches au saumon fumé <i>Fresh Tagliolini with smoked salmon</i>	26.-
Tagliolini fraîches « à la Napolitaine » <i>Fresh Tagliolini « à la Napolitaine »</i>	22.-

Emincé de poulet au curry jaune et lait de coco, servi avec du riz basmati <i>Sliced chicken with yellow curry and coconut milk, served with basmati rice</i>	26.-
--	------

NOS SPECIALITES / OUR SPECIALITIES

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

Tous nos plats sont servis avec un choix d'accompagnement : légumes à la plancha, riz, tagliolini fraîches, pomme de terre à la vapeur ou pommes frites maison.

All of our dishes are served with a choice of side: plancha vegetables, rice, fresh tagliolini, steamed potatoes or homemade French fries.

NOS « VALAISANNES » / OUR « VALAISANNES »

Ardoise Montagnarde <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>	28.-
Rösti valaisan au lard, gratiné au fromage à raclette et son œuf fermier au plat <i>Valais Rösti with bacon, gratin with raclette cheese and fried country egg</i>	26.-
Croûte au fromage Valaisan de raclette, jambon tzigane et œuf fermier <i>Roasted Valais raclette cheese, gypsy ham and country egg</i>	25.-
Fondues au fromage d'Alpage / Alpine cheese	26.-
aux tomates, servie avec des pommes de terre <i>with tomatoes, served with steamed potatoes</i>	29.-
au poivre vert / with green pepper	27.-
aux bolets / with boletus mushrooms	30.-

NOS PLATS ENFANTS / OUR KIDS' DISHES

Tagliolini fraîches « à la Napolitaine » / <i>Fresh Tagliolini « à la Napolitaine »</i>	12.-
Aiguillettes de poulet, pommes frites maison / <i>Chicken fillets, homemade French fries</i>	14.-

NOS BURGERS / OUR BURGERS

Hamburger du Chasseur , servi avec pommes frites maison et salade de choux rouge Steak haché de cerf, lard croustillant, confit d'oignons, compote de poires, sauce grand veneur <i>Hunter's Burger</i> , served with homemade French fries and red cabbage salad Minced deer steak, crispy bacon, onion confit, pear compote, grand veneur sauce	31.-
Hamburger façon Rossini , servi avec pommes frites maison et salade Steak haché de bœuf Suisse, foie gras, confit d'oignons <i>Rossini-style Burger</i> , served with homemade French fries and salad Swiss minced beef steak, foie gras, onion confit	28.-
Hamburger classique , servi avec pommes frites maison et salade Steak haché de bœuf Suisse, oignons, tomates, cornichons, maïs <i>Classic Hamburger</i> , served with homemade French fries and salad Swiss minced beef steak, onions, tomatoes, pickles, corn	20.-
Cheeseburger Valaisan , servi avec pommes frites maison et salade Steak haché de bœuf Suisse, lard croustillant, fromage Valaisan à raclette, oignons, tomates, cornichons, maïs <i>Valais Cheeseburger</i> , served with homemade French fries and salad Swiss minced beef steak, crispy bacon, Valais raclette cheese, onions, tomatoes, pickles, corn	24.-
Cheeseburger Classique , servi avec pommes frites maison et salade Steak haché de bœuf Suisse, fromage Cheddar, oignons, tomates, cornichons, maïs <i>Classic Cheeseburger</i> , served with homemade French fries and salad Swiss minced beef steak, Cheddar cheese, onions, tomatoes, pickles, corn	22.-

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>	21.-
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>	20.-
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>	21.-
PIZZA Valaisanne fromage valaisan à raclette, jambon cru, sauce tomate, cornichons, oignons <i>Valais raclette cheese, raw ham, tomato sauce, pickles, onions</i>	22.-
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>	20.-
PIZZA Napoli anchois, mozzarella, oignons, ail, olives, câpres, romarin, sauce tomate <i> anchovies, mozzarella, onions, garlic, capers, rosemary, tomato sauce</i>	20.-
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 DOUCEURS / OUR SWEETS

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

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 et Gibier / Lamb and Hunting meat : 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)