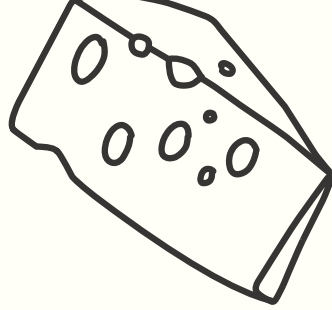


LE BALCON LA CARTE



starters

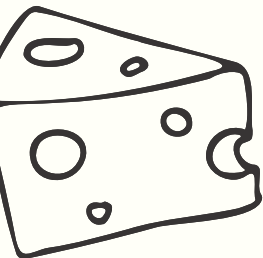
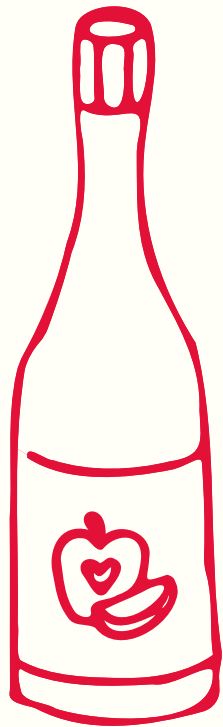
nos entrées

Main courses

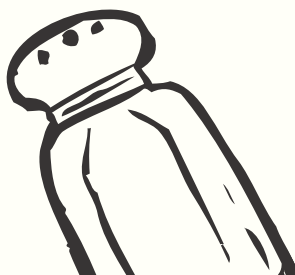
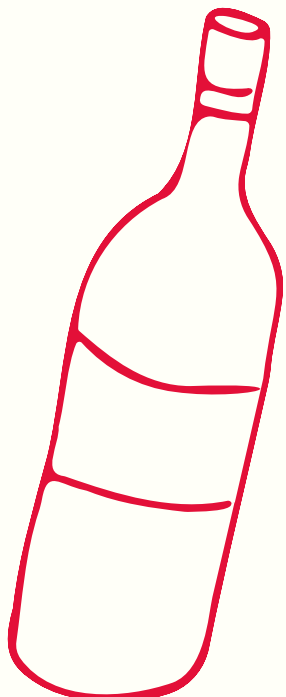
nos plats

desserts

nos desserts



zerodix'



PLATEAUX

LE BALCON

ASSIETTES 010

Assiette de Charcuterie Zerodix°

CHF 19 | CHF 32

Viande séchée, lard sec, jambon cru, saucisson et fromage.

Mixed platter with dried beef, bacon, dried ham, sausage & cheese.

Assiette de Viande Séchée (100% Bœuf)

CHF 19 | CHF 32

Platter with thinly sliced dried meat (100% Beef).

SOUPE

Soupe de la Semaine

CHF 14

Soup of the week.

PLATS

LE BALCON

010 Burger Deluxe

CHF 32

150g de Steak Black Angus, raclette d'alpage, foie gras poêlé, confits d'oignons, tomate et cornichon. Servi avec frites et salade (+ supplément œuf CHF 1.50.-).

- Pain Sans Gluten +CHF 2.-

150g of Black Angus steak, raclette cheese, pan-fried duck liver, onion confit, tomato, and pickles. Served with fries and salad (+ extra egg CHF 1.50.-).

- Gluten Free Bread +CHF 2.-

010 Cheese Burger, Steak Black Angus

CHF 28

150g de bœuf avec fromage à raclette, confit d'oignons, tomates et cornichons.

Servi avec frites et salade (+ supplément œuf CHF 1.50.-).

- Pain Sans Gluten +CHF 2.-

150g of beef with raclette cheese, onion confit, tomatoes and pickles.

Served with fries and salad (+ extra egg CHF 1.50.-).

- Gluten Free Bread +CHF 2.-

ZEROMEAT° Burger, 100% Vegan

CHF 27

Pain rustique avec steak végétarien, courgette grillée, salade, tomates, pickles de concombre, sauce vegan. Servi avec frites et salade.

- Pain Sans Gluten +CHF 2.-

Rustic bread with beyond meat burger, grilled zucchini, lettuce, tomatoes, cucumber pickles and a vegan sauce. Served with fries and salad.

- Gluten Free Bread +CHF 2.-

Spare-Ribs de porc laquées



CHF 35

Avec sa marinade maison, servies avec salade, frites et corn ribs.

With homemade marinade, served with salad, fries and corn ribs.

Tous les plats peuvent être accompagnés avec des frites de patates douces
(+ CHF 3.-) au lieu de frites.

All dishes can be served with sweet potato fries (+ CHF 3.-) instead of french fries.

Pho de Bœuf



CHF 36

Soupe Vietnamiennne à base de bouillon de bœuf, nouilles de riz, short ribs de bœuf, tranches de bœuf crues, pousses de soja et herbes fraîches.

Vietnamese Soup - With a beef broth base, rice noodles, short beef ribs, raw beef slices, soybean sprouts and fresh herbs.

Pasta Zerodix

CHF 30

Tagliatelles au poulet et son mélange de champignons à la crème.

Tagliatelles with chicken, mixed mushrooms and cream.

SALADES & WRAP

LE BALCON

Wrap Crispy Chicken

CHF 24

Avec poulet croustillant, fromage frais, avocat, salade, tomates et sauce sweet chili.

Servi avec des nachos (ou frites +CHF 3.- / Salade +CHF 2.- / frites de patates douces +CHF 5.-).

Crispy Chicken Wrap - With cream cheese, avocado, salad, tomatoes and a sweet chili sauce.

Served with nacho chips (or fries +CHF 3.- / Salad +CHF 2.- / Sweet Potato Fries +CHF 5.-).

Salade de Poulet Grillé

CHF 28

Avec salade, tomates cerises, avocat, œuf, bacon, croutons, radis, relevée d'une vinaigrette moutarde miel.

Grilled Chicken Salad - With salad, cherry tomatoes, avocado, egg, bacon, radish, and a honey mustard dressing.

Quinoa Bowl avec Corn Ribs



CHF 25

Mélange de quinoa, patates douces rôties, courgettes grillées, mangue et avocat, relevé d'une vinaigrette au paprika fumé.

Quinoa Bowl with Corn Ribs - A mix of quinoa, roasted sweet potatoes, grilled zucchini, mango, avocado, and a smoked paprika dressing.

Salade de Burrata et Jambon cru

CHF 27

Roquette, jambon cru, tomates cerises, kaki, noix et graines de courge soufflées avec crème de balsamique.

Rucola, dried ham, cherry tomatoes, kaki, walnuts, and roasted pumpkin seeds with balsamic cream.

Salade de Chèvre Chaud

CHF 27

Mesclun de Salade, tomates cerises, radis, kaki, concombre, noix et graines de courge soufflées, relevée d'une vinaigrette moutarde miel.

Goat Cheese Salad - Mixed Salad with cherry tomatoes, radish, kaki, cucumber, walnuts, roasted pumpkin seeds and a honey mustard dressing.

Salade de Poulpe Grillé

CHF 35

Poulpe laqué aux agrumes, avec salade, tomates cerises, avocat, radis, oignons rouges, concombre, relevée d'une vinaigrette au miso et à la passion.

Citrus-glazed octopus - With salad, cherry tomatoes, avocado, radish, red onions, cucumber, and a passion fruit miso dressing.

SUR ARDOISE

LE BALCON

Viande fraîche ou poisson cru servi sur une pierre chaude, à vous de choisir la cuisson.

Fresh meat or raw fish served on a hot stone, it's up to you to choose the cooking.

Entrecôte de Bœuf grillée (250g)

CHF 42

Servies avec frites, salade, chimichurri et beurre aux herbes aromatiques.

Entrecote - Served with fries, salad, chimichurri and herb butter.

Steak de Saumon label rouge (180g)

CHF 38

Servi avec frites, salade, sauce soja, wakame, gingembre confit, mayonnaise au wasabi et mayonnaise yuzu-soja.

Salmon Steak - Served with fries, salad, soja sauce, wakame, candied ginger, wasabi sauce and yuzu-soja sauce.

Steak de Thon (180g)

CHF 42

Servi avec frites, salade, sauce soja, wakame, gingembre confit, mayonnaise au wasabi et mayonnaise yuzu-soja.

Tuna Steak - Served with fries, salad, soja sauce, wakame, candied ginger, wasabi sauce and yuzu-soja sauce.

Tomahawk de Bœuf

P.P CHF 62

Pour 2 personnes - Servi avec frites et légumes, chimichurri et beurre aux herbes aromatiques.

For 2 persons - Beef Tomahawk - Served with fries, vegetables, chimichurri and herb butter.

CROÛTES

LE BALCON

Croûte au Fromage

CHF 23

2 Tranches de pain, fromage à raclette fondu, cornichons, oignons et ail.
(+ supplément œuf CHF 1.50.-).

2 Slices of bread topped with melted raclette cheese, pickles, onions and garlic.
(+ extra egg CHF 1.50.-).

Croûte Complète

CHF 25

2 Tranches de pain, fromage à raclette fondu, jambon et œuf au plat avec cornichons, oignons et ail.

2 Slices of bread topped with melted raclette cheese, ham, fried egg, pickles, onions and garlic.

Croûte Valaisanne

CHF 29

2 Tranches de pain, fromage à raclette fondu, viande séchée, cornichons, oignons et ail.
(+ supplément œuf CHF 1.50.-).

2 Slices of bread topped with melted raclette cheese, dried meat, pickles, onions and garlic.
(+ extra egg CHF 1.50.-).

FONDUES (MINIMUM 2 PERS.)

LE BALCON

Nos fondues sont servies avec du pain, des pommes de terre, des oignons et des cornichons.
Our fondues are served with bread, potatoes, onions and pickles.

Fondue au Fromage - Alpage de Corbyre (220g)

P.P CHF 29

Cheese Fondue - Alpage de Corbyre

Fondue Moitié-Moitié (220g)

P.P CHF 26

50% Gruyère AOP, 50% Vacherin

Half & Half Cheese Fondue

Fondue Moitié-Moitié à la Tomate (220g)

P.P CHF 28

Half & Half Cheese tomatoes Fondue

Fondue avec Mélange de Champignons (220g)

P.P CHF 29

Cheese Fondue - With a mix of mushrooms

Supplément Viande Séchée (60g)

CHF 16

Dried Meat Supplement

DESSERTS

LE BALCON

Dessert de la Semaine

Se renseigner auprès du personnel

Ask one of the waiters

CHF 13

Tarte en Display

Dessert on display

CHF 10

Glace Enfant

A la Vanille

Kid's Ice Cream - Vanilla

CHF 5

Boules de Glace

Vanille, Chocolat, Caramel, Citron Vert, Abricot ou Smarties

Scoop of Ice Cream - Vanilla, Chocolate, Caramel, Lime, Apricot or Smarties

PAR BOULE CHF 5

LES PROVENANCES

Boeuf (IR/DE) | Poulet (CH) | Tomahawk (IR) | Ribs (CH) |
Entrecôte (DE) | Jambon (CH) | Charcuterie (CH) | Foie Gras
(FR) | Thon (PAC) | Saumon (NOR) | Poulpe (MA) | Pain (CH)

sans gluten



sans lactose



végétarien

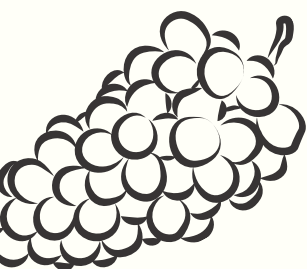
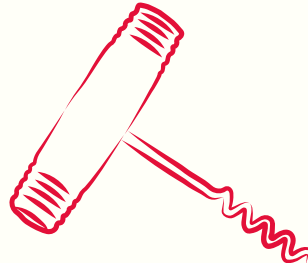
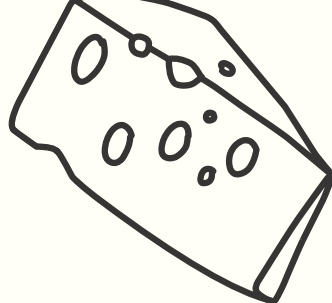


100% vegan



Nous avons créé un menu à la hauteur de notre clientèle.
Si vous avez des allergies ou d'autres envies, n'hésitez pas à
demander à notre staff.

*We have created a menu that lines up to the expectation of our
customers. If you have any allergies or other desires, do not hesitate
to ask our staff.*



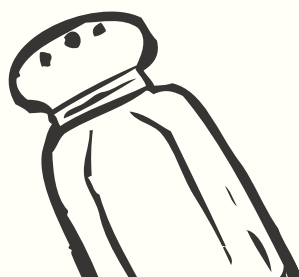
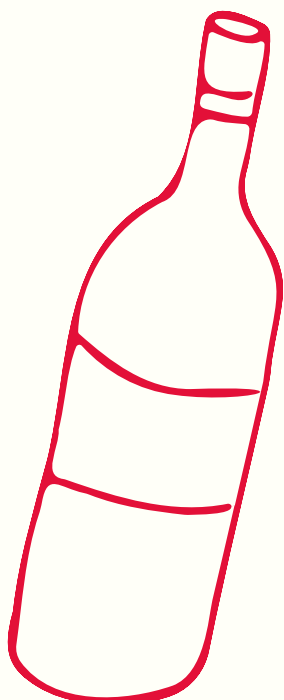
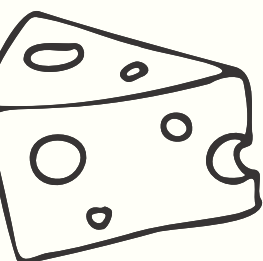
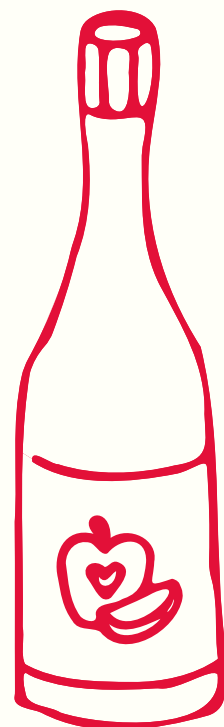
zerodix'

Nous avons créé un menu à la hauteur
de notre clientèle.

Si vous avez des allergies ou d'autres
envies, n'hésitez pas à demander
à notre staff.

*We have created a menu that lines up to
the expectation of our customers.*

*If you have any allergies or other desires,
do not hesitate to ask our staff.*



LE BALCON DRINKS

CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE

- FENDANT LES TERRASSES (JR Germanier - Vétroz)
- PETITE ARVINE (Provins - Valais)
- CHARDONNAY (JR Germanier - Vétroz)
- JOHANNISBERG (Cave Bruchez - Flanthey)
- PINOT NOIR (Provins - Valais)
- CORNALIN (Cave Bruchez - Flanthey)
- M-G ROSÉ (Maison Gutowski - Provence)
- WHISPERING ANGEL (Château d'Esclans - Provence)
- M MINUTY (Château Minuty - Provence)

						
	1 dl	75cl	150cl	300cl	600cl	900cl
Fendant les Terrasses	6.-	42.-	89.-			
Petite Arvine	7.-	49.-				
Chardonnay	8.-	56.-				
Johannisberg	6.-	45.-				
Pinot Noir	6.-	42.-				
Cornalin	8.-	56.-				
M-G Rosé	7.-	49.-	99.-	245.-		
Whispering Angel	9.-	65.-	138.-	285.-	625.-	950.-
M Minuty	8.-	54.-	115.-			

NOS VINS BLANCS SUISSES

- FENDANT LES TERRASSES (JR Germanier - Vétroz)
- PETITE ARVINE (Provins - Valais)
- PETITE ARVINE (Cave la Romaine - Flanthey)
- CHARDONNAY RÉSERVE (Cave la Romaine - Flanthey)
- CHARDONNAY (JR Germanier - Vétroz)
- HEIDA GRAND METRAL (Provins - Valais)
- HEIDA (Luisier Vin - Saillon) (Légèrement doux)
- CUVÉE 1858 BLANC (Bonvin - Sion)
- JOHANNISBERG (Cave Bruchez - Flanthey)
- PINOT GRIS (Cave Tambourin - Corin)

				
	1 dl	50cl	75cl	150cl
Fendant les Terrasses	6.-		42.-	89.-
Petite Arvine	7.-		49.-	
Petite Arvine		40.-	60.-	
Chardonnay Réserve			79.-	
Chardonnay	8.-		56.-	
Heida Grand Metral		30.-		
Heida			60.-	
Cuvée 1858 Blanc				199.-
Johannisberg	6.-		45.-	
Pinot Gris			45.-	

CARTE DES VINS

NOS VINS ROSÉS

- PASQUA ROSÉ (*cave Pasqua Vigneti e Cantine*)
- WHISPERING ANGEL (*Château d'Esclans, Provence*)
- M MINUTY (*Château Minuty - Provence*)
- MINUTY PRESTIGE (*Château Minuty - Provence*)

				
1 dl	75cl	150cl	300cl	600cl
	49.-	99.-	245.-	
9.-	65.-	138.-	285.-	625.-
8.-	54.-	115.-		
	63.-	135.-	275.-	600.-

NOS VINS ROUGES SUISSES

- PINOT NOIR (*Provins - Valais*)
- PINOT NOIR (*Cave la Romaine - Flanthey*)
- PINOT NOIR - IDYLLE (*Cave Tambourin - Corin*)
- CORNALIN (*Cave Bruchez - Flanthey*)
- HUMAGNE ROUGE BARRIQUE (*Luisier Vin - Saillon*)
- CUVÉE 1858 (*Bonvin - Sion*)
Assemblage Cornalin, Syrah & Humagne rouge
- BAROQ (*JR Germanier - Vétroz*)
Assemblage Merlot, Cabernet & Cornalin
- MERLOT (*Cave la Romaine - Flanthey*)
- SYRAH CAYAS (*JR Germanier - Vétroz*)

			
1 dl	50cl	75cl	150cl
		42.-	
		49.-	
9.-	35.-		
8.-		56.-	
		75.-	
		115.-	225.-
		85.-	
		80.-	
		95.-	



