

Café Restaurant Domino Chez Delphine

Rue des Champlans 49

1958 Saint-Léonard

027 203 47 98

E-mail :

Facebook :

www.dominochezdelphine.ch

Heures d'ouverture :

Lundi – Vendredi : 7h-23h

Samedi – Dimanche : 8h-23h

Fermeture Jeudi et Dimanche dès 15h

Cuisine chaude : 12h-14h / 18h30-22h

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge	4cl	6.90
Campari	4cl	6.90
Ricard	2cl	6.90
Bitter rouge	10cl	4.90
Spritz		6.90

VINS OUVERTS DU VALAIS (1DL)/WINES/WEINE

Fendant		4.00
Johannisberg		4.20
Petite arvine		5.00
Rosé		4.40
Gamay		4.40
Pinot noir		4.50

MINÉRALES/DRINKS/GETRÄNKE

Henniez bleu/vert	1lt	9.00
Henniez bleu/vert	5dl	6.00
Henniez bleu/vert	3dl	4.50
Coca rouge/zéro	3.3dl	4.90
Rivella rouge	3.3dl	4.90
Thé froid pêche/citron	2dl	3.20
Thé froid pêche/citron	3dl	4.00
Thé froid pêche/citron	5dl	4.70

BIERES/BEERS/BIERE

Valaisanne Pression	2dl	3.20
Valaisanne Pression	3dl	4.30
Valaisanne Pression	5dl	5.50
Bière sans alcool	3.3dl	4.10

CAFÉS/COFFEE/KAFFEE

Café/expresso		3.60
Renversé/Cappuccino		4.20
Thé classique/tisane		3.70

DIGESTIFS/DIGESTIVE/SPIRITUOSEN

Amaretto	4cl	6.30
Bailey's	4cl	6.30
Limoncello	4cl	6.30
Grappa	2cl	6.30
Abricotine/Williamine	2cl	6.50
Calvalais	2cl	6.50
Vieille Prune	2cl	6.50
Cognac Rémy Martin	2cl	9.50

ENTRÉES/STARTERS/VORSPEISEN

	petit	grand
Salade mêlée aux mélanges de petites graines torréfiées (Salade verte, pickles d'oignons rouges, carottes, tomates datterino, sauce maison) Mixed salad with roasted seeds (Green salad, pickled red onions, carrots, datterino tomatoes, homemade dressing) Gemischter Salat mit gerösteten Kernen (Grüner Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Karotten, Datterino-Tomaten, hausgemachtes Dressing)		9.-
Salade de potimarrons, prosciutto et mozzarella (Potimarrons rôtis, pickles d'oignons rouges, tomates datterino, Jambon cru, billes de mozzarella, noix) Pumpkin, prosciutto, and mozzarella salad (Roasted pumpkin, pickled onions, datterino tomatoes, cured ham, mozzarella balls, walnuts) Kürbis-, Prosciutto- und Mozzarella-Salat (Gerösteter Kürbis, eingelegte Zwiebeln, Datterino-Tomaten, Rohschinken, Mozzarella-Kugeln, Walnüsse)		18.-
Planchette valaisanne (Jambon cru, viande séchée, lard fumé, saucisse à l'ail, fromage, pain de seigle, cornichons, oignons) Valaisan platter (Cured ham, dried meat, smoked bacon, garlic sausage, cheese, rye bread, pickles, onions) Walliser Platte (Rohschinken, Trockenfleisch, geräucherter Speck, Knoblauchwurst, Käse, Roggenbrot, Essiggurken, Zwiebeln)	19.-	26.-
Assiette de viande séchée, pain de seigle, cornichons, oignons Plate of dried meat, Rye bread, pickles, onions Teller mit Trockenfleisch, Roggenbrot, Gewürzgurken, Zwiebeln	25.-	32.-
Feuilleté aux champignons des bois et épinard frais (Champignons selon arrivage) Puff pastry with wild mushrooms and fresh spinach (Mushrooms depending on availability) Blätterteig mit Waldpilzen und frischem Spinat (Pilze je nach Verfügbarkeit)		20.-
Crème de courges au lait de coco, gingembre, graines de courge torréfiées, citronnelle, épices Squash cream soup with coconut milk, ginger, roasted squash seeds, lemongrass, and spices Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer, gerösteten Kürbiskernen, Zitronengras und Gewürzen		15.-

FONDUES VALAISANNES/WALLISER FONDUES

Les Caquelons (bouillons de bœuf et petits légumes)

Fondues

Caquelon chinois dès 2 personnes

35.-

(200g de viande par personne : filets de rumsteak et poulet frais)

Supplément 150g : 12 CHF

Chinese Fondue (min. 2 people)

(200g of meat per person: beef rump steak and fresh chicken)

Extra 150g: 12 CHF

Chinesisches Caquelon (ab 2 Personen)

(200g Fleisch pro Person: Rindsrumpsteak und frisches Huhn)

Zusatz 150g: 12 CHF

Caquelon de Glareyarde dès 2 personnes

38.-

(200g de filets de rumsteak mariné aux épices)

Supplément 150g : 15 CHF

Glareyarde Fondue (min. 2 people)

(200g of marinated beef rump steak fillets with spices)

Extra 150g: 15 CHF

Glareyarde Caquelon (ab 2 Personen)

(200g marinierte Rindsrumpsteakfilets mit Gewürzen)

Zusatz 150g: 15 CHF

Sauces : mayonnaise au curry madras, piment, tartare et beurre maison

Une saladin de saison servie en entrée

Curry mayonnaise, chili, tartar, and homemade butter.

A seasonal salad is served as a starter.

Curry-Mayonnaise, Chili, Tartare und hausgemachte Butter.

Eine saisonale Salatvariation wird als Vorspeise serviert.

PLATS PRINCIPAUX/MAIN

COURSES/HAUPTGERICHTE

Coin viandes

Meat corner/Fleisch-Ecke

Tartare de bœuf classique

32.-

(Sauce maison, bouquet de salade, toast et frites)

Classic beef tartare

(Homemade sauce, salad bouquet, toast, and fries)

Tartare vom Rind (klassisch)

(Hausgemachte Sauce, Salatbouquet, Toast und Pommes frites)

Pavet de filet de rumsteak 200gr

35.-

Beef filet/Rinderfilet

Sauces :

- Beurre maison
Homemade butter/Hausgemachte Butter
- 3 poivres
Three pepper sauce/Drei-Pfeffer-Sauce
- Sauces aux champignons des bois
Mushroom sauce/Waldpilzsauce

Coin poissons

Fish corner/Fisch-Ecke

Filet de perche Meunière sauce tartare

30.-

(Beurre, jus de citron, persil haché)

Perch filet "Meunière" with tartar sauce

(Butter, lemon juice, chopped parsley)

Eglifilet "Meunière" mit Tartarsauce

(Butter, Zitronensaft, gehackte Petersilie)

Filets de perche sauce au vin blanc et huile de persil

32.-

Perch filet with white wine sauce and parsley oil

Eglifilet mit Weißweinsauce und Petersilienöl

Gambas à l'ail et crème

34.-

(Paprika, piment d'Espelette, persil)

Garlic and cream prawns

(Paprika, Espelette pepper, parsley)

Gambas in Knoblauch und Sahne

(Paprika, Espelette-Pfeffer, Petersilie)

Tous nos plats sont accompagnés au choix : frites, tagliatelles, riz basmati et oignons frits.

All our dishes are served with a side dish choice of : fries, tagliatelles, basmati rice, or fried onions.

Alle Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert: Pommes frites, Tagliatelle, Basmati-Reis oder Röstzwiebeln.

Coin enfants (2dl boisson ou 1 pot de glace)

Kids' Corner (Includes a 2dl drink or 1 ice cream cup)/ Kinder-Ecke (Inklusive ein 2dl-Getränk oder einen Eisbecher)

Steak haché

12.-

(Servi avec frites)

Minced steak (served with fries)

Hacksteak

(Mit Pommes frites serviert)

Nuggets de poulet

12.-

(Servis avec frites)

Chicken nuggets

(Served with fries)

Poulet-Nuggets

(Mit Pommes frites serviert)

Tagliatelles au beurre

8.-

Butter tagliatelle/ Tagliatelle an Butter

Tagliatelles sauce Napoli

8.-

Tagliatelle with Napoli sauce/Tagliatelle mit Napoli-Sauce

Cher client, chère cliente,

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Dear customer,

*Upon request, our staff will be happy to provide you with information
about dishes that may trigger allergies or intolerances.*

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

*Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft über Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können.*

PROVENANCE DE NOS PRODUITS/MEAT **ORIGIN/FLEISCHHERKUNFT**

BOEUF – BEEF–RIND

Suisse

Switzerland

Schweiz

PORC – PORK– SCHWEIN

Suisse

Switzerland

Schweiz

POULET – CHICKEN–HUHN

Suisse, Brésil

Switzerland, Brazil

Schweiz, Brasilien

CANARD – DUCK–ENTE

Chine

China

CREVETTE – SHRIMP–GARNELEN

Vietnam, Inde

Vietnam, India

Vietnam, Indien

POISSON – FISH–FISCH

Vietnam, Thaïlande

Vietnam, Thailand