

Café Restaurant Domino Chez Delphine

Rue des Champlans 49

1958 Saint-Léonard

027 203 47 98

Email : info@dominochezdelphine.ch

Facebook : Domino Chez Delphine

www.dominochezdelphine.ch

Heures d'ouverture :

Lundi au vendredi : 8h-20h

Samedi : 9h-20h

Dimanche : 9h-19h

Cuisine chaude du lundi au dimanche : 12h-14h

Lundi soir au samedi soir sur réservation

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge	4cl	6.90
Campari	4cl	6.90
Ricard	2cl	6.90
Bitter rouge	10cl	4.90
Spritz		9.90

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/ENTREES/VORSPEISEN

petit

grand

Salades mêlées aux mélanges de petites graines

9.-

(Salade vertes, pickles d'oignons rouges, carottes, tomates datterino, vinaigrette maison)

Mixed salad with seeds

(Green salad, pickled red onions, carrots, datterino tomatoes, homemade dressing)

Gemischter Salat mit Kernen

(Grüner Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Karotten, Datterino-Tomaten, hausgemachtes Dressing)

Planchette valaisanne

(Jambon cru, viande séchée, lard sec, Saucisse à l'ail, fromage, pain de seigle, cornichons, oignons)

19.-

26.-

Valaisan platter

(Cured ham, dried meat, dry bacon, garlic sausage, cheese, rye bread, pickles, onions)

Walliser Platte

(Rohschinken, Trockenfleisch, geräucherter Speck

Knoblauchwurst, Käse, Roggenbrot, Essiggurken, Zwiebeln)

Assiette de viande séchée, pain de seigle, cornichons, oignons

25.-

32.-

Plate of dried meat, Rye bread, pickles, onions

Teller mit Trockenfleisch, Roggenbrot, Gewürzgurken, Zwiebeln

Crème de courges au lait de coco, gingembre, graines de courge torréfiées, citronnelle, épices

12.-

Squash cream soup with coconut milk, ginger, roasted squash seeds, lemongrass, and spices

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer, gerösteten Kürbiskernen, Zitronengras und Gewürzen

FONDUES VALAISANNES/WALLISER FONDUES

Les Caquelons (bouillons de bœuf et petits légumes)

Fondues

Caquelon de Glareyarde dès 2 personnes
(200g de filets de rumsteak mariné aux épices)

38.-

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, poivre, ail, tartare

Une salade de saison servie en entrée

Curry mayonnaise, pepper, garlic and tartar,

A seasonal salad is served as a starter.

Curry-Mayonnaise, pfeffer, knoblauch und Tartare

Eine saisonale Salatvariation wird als Vorspeise serviert.

PLATS PRINCIPAUX/MAIN **COURSES/HAUPTGERICHTE**

Coins 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)

Tous nos plats sont accompagnés au choix : frites, tagliatelles.

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.

Coins D'enfants (2dl boisson ou 1 boule de glace)

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

Nuggets de poulet

12.-

(Servis avec frites)

Chicken nuggets

(Served with fries)

Hähnchen-Nuggets

(Mit Pommes frites serviert)

Cher client, chère cliente,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront 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.

Coin desserts

Dessert corner

Dessert-Ecke

Moelleux au chocolat et une boule de glace* 10.-

Chocolate fondant with a scoop of ice cream

Schokoladenfondant mit einer Kugel Eis

Tiramisu glacé* 8.-

Frozen Tiramisu

Gefrorenes Tiramisu

Sorbet valaisan avec au choix 12.-

Abricotine ou Williamine

Valaisan Sorbet with a choice of Abricotine or Williamine

Walliser Sorbet mit einer Wahl zwischen Abricotine oder Williamine

artisanal*

*hausgemacht**

Sorbet Colonel 12.-

Lemon sorbet served with vodka

Zitronensorbet mit Wodka

Sorbet Limoncello 12.-

Lemon sorbet served with Limoncello liqueur

Zitronensorbet mit Limoncello-Likör

Boule de glace 4,20.-

Ice cream scoop

Kugel Eis

Glace : vanille, fraise, chocolat, café, stracciatella

Sorbet : citron, abricot, cassis, passion fruit et mangue

Flavors: vanilla, strawberry, chocolate, coffee, stracciatella

Sorbet: lemon, apricot, black currant, passion fruit, and mango

Glaces : Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Stracciatella

Sorbet : Zitrone, Aprikose, Schwarze Johannisbeere, Passionsfrucht und Mango

Idole de la reine Delphine dès 2 personnes 25.-

Idole of Queen Delphine (min. 2 people)

Idole der Königin Delphine (ab 2 Personen)

(4 boules de glace, biscuits & fruits, fondue au chocolat)

(4 scoops of ice cream, biscuits & fruits, chocolate fondue)

(4 Kugeln Eis, Kekse & Früchte, Schokoladenfondue)

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

Russie, Pologne

Russia, Poland