

**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 : 8h-20h

Mardi : 8h-19h

Mercredi : 8h-20h

Jeudi : 8h-20h

Vendredi : 8h-20h

Samedi : 9h-20h

Dimanche : 9h-19h

Cuisine chaude du lundi au dimanche : 12h-14h30

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

	2dl	3.20
Valaisanne pression		
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/Chocolat chaud		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/V ORSPEISEN

petit grand

Salades mêlées aux mélanges de petites graines 9.-

(Salade vertes, carottes, choux rouge, vinaigrette maison)

Mixed salad with seeds

(Green salad, carrots, datterino tomatoes, homemade dressing)

Gemischter Salat mit Kernen

(Grüner Salat, Karotten, Datterino-Tomaten, hausgemachtes Dressing)

Planchette valaisanne

(Jambon cru, viande séchée, lard sec, Saucisse à l'ail, fromage, pain de seigle, cornichons, oignons) 25.-

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

Soupe de légumes faite maison (selon saison) 12.-

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

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

Roastbeef fait maison sauce tartare et frites (100g) 15.-

Homemade Sliced Roast Beef with Tartare Sauce and Fries

Hausgemachtes Roastbeef mit Tartarsauce und Pommes Frites

FONDUES VALAISANNES/WALLISER FONDUES

Les Caquelons (SUR RESERVATION)

Fondues

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 : cocktail, ail, tartare, curry

Une salade de saison servie en entrée

Cocktail, pepper, tartar, curry

A seasonal salad is served as a starter.

Cocktail, curry, knoblauch und Tartare

Eine saisonale Salatvariation wird als Vorspeise serviert

Fondue fromage moitié-moitié dès 2 personnes

22.-

Half-and-Half Cheese Fondue Minimum 2 guests (Reservation required)

Käsefondue «Moitié-Moitié» ab 2 Personen (Nur mit Reservation)

PLATS PRINCIPAUX/MAIN

COURSES/HAUPTGERICHTE

Côte de bœuf beurre 40.-
café de Paris (400g) *prix*
*spécial**

Rib of Beef with Café de Paris Butter

Rinderrippe mit Café-de-Paris-Butter

Entrecôte de bœuf sauce 30.-
au poivre (200g)

Rib-eye steak with pepper sauce

Rinder-Entrecôte mit Pfeffersauce

Roastbeef fait maison 28.-
sauce tartare et frites
(200g)

Homemade Sliced Roast Beef with
Tartare Sauce and Fries

Hausgemachtes Roastbeef mit
Tartarsauce und Pommes Frites

Filet de perche Meunière 30.-
sauce tartare

(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)

Gambas à l'ail décortiquées (200g) 30.-

Shelled garlic prawns

Geschälte Garnelen mit Knoblauch

Tous nos plats sont accompagnés : salade, frites et légumes

All our dishes are served with a side dish: fries, salad, or veggies.

Alle Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert: Salat, Pommes frites, Gemüse.

Menu 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.

Desserts

Dessert corner

Dessert-Ecke

Sorbet valaisan

12.-

Abricotine

Valaisan Sorbet with a choice of Abricotine

Walliser Sorbet mit einer Wahl zwischen Abricotine

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.-

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