

[Notre Petit Menu] 

[**La Channe**]

Café | Restaurant | Pizzeria



Chez Lugon

Liddes
VALAIS
CH

Nous avons à cœur de vous offrir les meilleurs produits régionaux que nous cuisinons Maison.



Notre charcuterie est « AOP » Valais

Nos fromages proviennent des laiteries de Liddes et de Champsec ainsi que de la fromatèque de Martigny

Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse

Agneau : de notre Ferme selon possibilité en suite de l'Irlande et France

Cerf / Biche : Local selon arrivage en suite d'Espagne

Volaille : Suisse ou France

Poissons : Suisse Valais et Grison et Mer du Nord

★ Vous souffrez d'allergies, nous vous prions de le faire savoir à notre personnel de service

★ *Avete allergie siete pregati di informarci*

★ *Sie haben Allergien, bitte informieren Sie uns*

★ *You have allergies please inform us*

[La Channe]

Café | Restaurant | Pizzeria



Chez Lagon

Liddes
VALAIS
CH

Antipasti / Entrée / Starters



Insalata verde <i>Salade verte / Green salad</i>	6.-	9.-
Insalata mista <i>Salade mêlée / Mixed salad</i>	9.-	12.-
Fagottino mele, crottin, noci Chausson aux pommes , crottin, noix <i>Apple Bundle with crottin and walnuts</i>	13.-	
Tortino ai funghi su letto di Fonduta <i>Petit pâté aux champignons et Fondue</i> <i>Mushroom flan with Fondue</i>	13.-	
Vitello tonnato <i>Veau froid avec sa sauce au thon</i> <i>Sliced veal in a Mayonnaise tuna sauce</i>	13.-	
Tartare a coltello <i>Tartare de boeuf au couteau / Beef tartare</i>	15.-	
Assiette lardo bianco e castagne al miele <i>Assiette de lard blanc et châtaignes caramélisées au miel</i> <i>Local lard with chestnut and honey</i>	15.-	



Le nostre Pizze / Nos pizzas / Our pizzas

Margherita - Pomodoro, mozzarella, olive <i>Sauce tomate, mozzarella, olives</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, olives</i>	15.-
Cotto e funghi - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, ham, mushrooms</i>	18.-
Napoletana - Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe <i>Sauce tomate, mozzarella, câpres, olives, anchois</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, capers, olives, anchovies</i>	18.-
4 Formaggi - Pomodoro, mozzarella, Bagne 4, Fontina, gorgonzola <i>Sauce tomate, mozzarella, Bagne 4, Fontina, gorgonzola</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, Bagne 4, Fontina, gorgonzola</i>	19.-
Tonno e cipolle - Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa <i>Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, tuna, onion</i>	19.-
Diavola - Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive <i>Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, spicy salami, olives</i>	20.-
Rustica - Pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, cipolla <i>Sauce tomate, mozzarella, poivrons, saucisse, oignons</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, pepper, sausage, onion</i>	20.-
4 stagioni - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, olives, champignons, artichauts</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, ham, olives, mushrooms, artichokes</i>	20.-
Bismark - Pomodoro, mozzarella, bacon, asparagi, uova <i>Sauce tomate, mozzarella, bacon, asperges, œuf</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, bacon, asparagus, eggs</i>	20.-
Crudo e lardo - Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, lardo <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, lard</i> <i>Tomato sauce and mozzarella cheese, ham and local lard</i>	20.-



Saveurs du Val d'Aoste / Inglese

**Saint-Rhémy en Bosses**

24.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Bosses DOP, lardo, Fontina

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Bosses DOP, lard, Fontina

Tomato sauce, mozzarella, ham de Bosses DOP, local lard, Fontina

Saint-Oyen

24.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen DOP, crottin

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit à la braise de Saint-Oyen DOP, crottin

Tomato sauce, mozzarella, braised ham from Saint-Oyen DOP, goat cheese



Primi piatti / Premiers plats / First course



Zuppa del giorno <i>Soupe du jour / Soup of the day</i>	10.-
Pasta De Cecco pomodoro e basilico <i>Pâtes De Cecco sauce tomate et basilic / Pasta De Cecco tomato sauce, basil</i>	16.-
Pasta De Cecco alla bolognese <i>Pâtes De Cecco sauce bolognese / Pasta De Cecco Meat and tomato sauce</i>	19.-
Lasagne all'emiliana <i>Lasagne gratinée au four</i> <i>Lasagna pasta, tomato sauce, besciamella, cheese, crispy in the oven</i>	20.-
Crespelle "De Liddes" <i>Crêpes au jambon cuit et fromage gratiné au four</i> <i>Crepes, ham, cheese crispy in the oven</i>	20.-
Gnocchi gorgonzola e noci <i>Gnocchi sauce gorgonzola et noix / Gnocchi gorgonzola, cheese, sauce</i>	22.-
Spaghetti De Cecco carbonara <i>Spaghetti De Cecco carbonara / Spaghetti pasta, cheese, bacon, eggs</i>	22.-
Tartiflette "La Channe" <i>Tartiflette avec fromage "De Liddes" / Tartiflette crispy in the oven</i>	22.-
Risotto "Carnaroli" dello Chef <i>Risotto "Carnaroli" du Chef / Risotto of the day</i>	22.-



Secondi piatti / Viandes / Second course



Entrecôte maître d'hôtel 33.-

Entrecôte maître d'hôtel / Entrecôte maitre d'hotel

Tagliata al radicchio e scaglie di stravecchio 33.-

*Steak de bœuf **sur sa julienne d'endives et copeaux de parmesan***

Steak with radicchio and parmesan cheese Flakes

Tris del bosco (cinghiale, cervo, funghi) con polenta 36.-

Trio du bois (sanglier, cerf, champignons) avec polenta

Boar, deer, mushrooms with yellow grits

Tris del bosco (cinghiale, cervo, funghi) con polenta concia 43.-

*Trio du bois (**sanglier, cerf, champignons**) avec polenta au fromage*

Boar, deer, mushrooms with yellow grits and cheese

★ La carne viene servita con patate al forno e verdura di stagione

★ *Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre gratinées au four et légumes de saison*

Contorno / Garniture /



Patate al forno 6.-

Pommes de terre gratinées au four/Baked potatoes

Verdura di stagione 6.-

Légumes de saison/Seasonal vegetables



**QUELQUES SUGGESTIONS
RÉSERVATION CONSEILLÉE**

**FONDUE NATURE
25.- CHF**

**FONDUE CHINOISE
30.- CHF**

**FONDUE BOURGUIGNONNE
30.-CHF**



Desserts



Torta di mele <i>Tarte aux pommes / Apple cake</i>	7.-
Cheesecake	7.-
Torta al cioccolato <i>Gâteau au chocolat / Chocolate cake</i>	7.-
Torta alla marmellata <i>Tarte à la confiture / Marmalade cake</i>	7.-
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta aux baies / Panna cotta with berries</i>	8.-
Tiramisù <i>Tiramisù traditionnel / Tiramisù</i>	10.-
Amaretto <i>Crème tiramisù avec biscuit émiété amaretti</i> <i>Tiramisù cream with amaretti</i>	10.-

★ **Tutti i nostri dolci sono preparati a mano dal nostro chef**

★ *Tous nos desserts sont préparés maison par notre chef*

★ *All our desserts are handmade by our chef*

Chez Lugon



Chez Lugon

[Carta dei vini / Carte des vins / Wine list]

Vini bianchi/vins blancs/white wine

37,5 CL

50 CL

75 CL

**DAME DE SION**

Les fils de Charle Favre

12.-

24.-

CHAMOSON "TRÉMAZIERES"

Pierre Maurice Carruzzo et fils

30.-

JOANNISBERG AOC VALAIS

Les fils de Charle Favre

40.-

FAVI ASSEMBLAGE BLANC AOC VALAIS

Les fils de Charles Favre

40.-

Vini dolci/vins doux /sweet wine

37,5 CL

50 CL

75 CL

**MOSCATO D'ASTI DOC**

Ada Nada

35.-

FAVI SWEET BLANC AOC VALAIS

Les fils de Charles Favre

40.-

Bollicine/vins pétillants/sparkling wine

37,5 CL

50 CL

75 CL

**PROSECCO**

Ca' del Doge

30.-

Vini rosati/rosé

37,5 CL

50 CL

75 CL

**OEIL DE PERDRIX HURLEVENT AOC VALAIS**

Les fils de Charles Favre

15.-

FAVI ASSEMBLAGE ROSÉ AOC VALAIS

Les fils de Charles Favre

40.-



Vini rossi/vins rouge/red wine

37,5 CL

50 CL

75 CL

**GAMAY**

GAMAY DU VALAIS

Les fils de Charles Favre

15.-

GAMAY DE CHAMOSON AOC VALAIS

Pierre Maurice Carruzzo et fils

35.-

PINOT NOIR

HURLEVENT AOC VALAIS

Les fils de Charles Favre

35.-

FAVI ASSEMBLAGE ROUGE AOC VALAIS

Les fils de Charles Favre

40.-

[Un po' di Italia/Un peu d'Italie/A little of Italie]

37,5 CL

50 CL

75 CL

**PRIMITIVO DI MANDURIA**

"Brunilde di Menzione"

35.-

GOVERNO ALL'USO TOSCANO

Toscana IGT Tenute Poggiocaro

35.-

NEGROAMARO

Lucarelli Negroamaro

40.-

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Solane Santi

40.-



[Qualche prelibatezza/Quelques gourmandises]

37,5 CL

50 CL

75 CL



CAIRANNE LA CIGALLETTE 2016

Domaine Dionyss Côtes du Rhône

50.-

PESAC-LEOGNAN 2014

Château "Le Bruilleau"

60.-

PAIEN

Cave Marco Pedroni Saxon

60.-

CHARDONNAY

Cave Marco Pedroni Saxon

60.-

ST EMILION 2014

"VIEUX CHATEAU DES COMBES"

65.-

MERLOT

Cave Marco Pedroni Saxon

65.-

MADAME DE "Syrah" 2016

Domaine du Mont d'Or

80.-

