

PLATS JUSQU'À 16H00

GRILL

CHEESE BURGER CHF 26
(FORMULE VÉGÉ DISP.)

160 gr de steak de bœuf, cheddar, salade, tomates et sauce maison. Servi avec frites. 160g of beef steak, cheddar, salad, tomatoes, and homemade sauce. Served with French fries.

CHICKEN BURGER CHF 25
(FORMULE VÉGÉ DISP.)

Escalope de poulet pané, cheddar, salade et tomates. Servi avec frites. Breaded chicken cutlet, cheddar, lettuce, and fresh tomatoes. Served with French fries.

TWIN FIN BURGER CHF 28
(FORMULE VÉGÉ DISP.)

160 gr de steak de bœuf, fromage raclette du valais, jambon cru, oignons confits, cornichons, salade et tomates. 160g of beef steak, Valais Raclette cheese, cured ham, caramelized onions, pickles, salad, and tomato.

TARTARE DE BŒUF CHF 25
Servi avec pommes de terre sautées
Served with sautéed potatoes

TARTARE DE SAUMON CHF 24
Servi avec pommes de terre sautées
Served with sautéed potatoes

SPARE RIBS CHF 29
Mariné à la sauce BBQ. Servi avec pommes de terre sautées. Marinated in BBQ sauce. Served with sautéed potatoes.

WRAP SAUMON AVOCAT CHF 25

Saumon, avocat, concombre, tomate, salade, sauce au fromage blanc et yuzu. Salmon, avocado, cucumber, tomato, salad, and a fromage blanc & yuzu dressing.

CLUB SANDWICH CHF 21

Dinde, mayonnaise, salade, tomate, oeuf au plat. Servi avec pommes de terre sautées. Turkey, mayonnaise, lettuce, tomato, and a fried egg. Served with sautéed potatoes.

POKE ET CEVICHE

POKEBOWL ALOHA CHF 27

Base riz blanc, saumon frais mariné, avocat, edamamé, radis rouges, algues wakamé, graines de sésame. White rice base, marinated fresh salmon, avocado, edamame, radish, wakame seaweed, and sesame seeds.

POKEBOWL VÉGÉTARIEN CHF 25

Base de riz blanc, tofu mariné, avocat, edamamé, radis rouges, algues wakamé, graines de sésame. White rice base, marinated tofu, avocado, edamame, radish, wakame seaweed, and sesame seeds.

CEVICHE DE DAURADE CHF 26

Daurade, citron vert, orange, oignon rouge, coriandre, piment, huile d'olive, lait de coco. Servi avec une salade verte. Dorade, lime, orange, red onion, cilantro, pepper, olive oil, coconut milk, and green salad.

DIAVOLA CHF 24

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives et oignons Tomato sauce, mozzarella, salami, olives & onion

THON CHF 20

Sauce tomate, mozzarella, thon et olives Tomato sauce, mozzarella, tuna & olives

CAPRICCIOSA CHF 23

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons et œuf Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms & egg

4 SAISONS CHF 26

Sauce tomate, bufala, olives, jambon cuit, champignons et pousse d'épinards Tomato sauce, mozzarella di Bufala, ham, mushrooms & egg.

BUFALINA CHF 22

Sauce tomate, Bufala et basilic Tomato sauce, mozzarella di Bufala & basilic.

VÉGÉTARIENNE CHF 25

Sauce tomate, burrata, légumes, pousses d'épinards et copeaux de parmesan Tomato sauce, burrata, veggies, baby spinach & sliced parmigiano.

TUNISIENNE CHF 23

Sauce tomate, mozzarella, merguez, olives et poivrons Tomato sauce, mozzarella, merguez, olives, pepper

4 FROMAGES CHF 21

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan et emmenthal Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, and emmenthal

SOLE ET MARE CHF 30

Sauce tomate, bufala, saumon, roquette, avocat et balsamique Tomato sauce, mozzarella di bufala, salmon, arugula, avocado & balsamic vinegar

HAWAII CHF 21

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et ananas Tomato sauce, mozzarella, ham & pineapple

PARMA CHF 24

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmesan Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula & parmigiano

MISS ITALIA CHF 30

Sauce tomate, jambon de Parme, bufala, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises et huile de truffe Tomato sauce, mozzarella di bufala, Parma ham, arugula, sliced parmigiano, cherry tomatoes & truffle oil

CAPRESE CHF 21

Mozzarella, tomates cerises, bufala et basilic Mozzarella, cherry tomatoes, Mozzarella di bufala & basilic

NAPOLETANA CHF 20

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies & oregano

CALZONE CHF 24

Mozzarella, tomates, champignons, œuf et jambon cuit Mozzarella, tomatoes, mushrooms, egg & ham

FOCACCE

ROMARIN CHF 8

Romarin Rosemary

DELICE CHF 23

Burrata et jambon de Parme Burrata & Parma ham

SOFFICE CHF 22

Fromage frais, jambon cuit, roquette Cream cheese, ham & arugula

TWIN CHF 22

Aubergines, mozzarella di bufala & tomates cerises Eggplant, mozzarella di bufala & cherry tomatoes

PIZZA TUBES

CONTADINO CHF 30

Mozzarella, légumes, champignons, roquette, tomates cerises, olives, burrata et vinaigre balsamique Mozzarella, vegetables, mushrooms, arugula, cherry tomatoes, olives, burrata & balsamic vinegar

CHÈVRE CHF 30

Mozzarella, fromage de chèvre, tomates cerises, roquette, noix, jambon de Parme et miel Mozzarella, goat cheese, cherry tomatoes, arugula, walnuts, Parma ham & honey

PIADINA

TWIN PINK CHF 24

Jambon cuit, emmenthal et rucola Ham, emmenthal & arugula

DOLCE VITA CHF 24

Jambon de Parme & fromage frais Parma ham & cream cheese

VÉGÉTARIENNE CHF 23

Légumes et emmenthal Vegetables & emmenthal

SALADES

CHF 26

Laitue romaine, poulet grillé , croûtons, copeaux de parmesan, bacon et sauce César maison.

Crisp romaine lettuce, grilled chicken, croutons, parmigiano, bacon & homemade Caesar dressing.

SALADE BURRATA & TOMATES ANCIENNES CHF 24

Burrata crémeuse, tomates anciennes, huile d'olive et basilic frais. Creamy burrata, heirloom tomatoes, olive oil & fresh basil.

SALADE PASTEQUE & FETA CHF 17

Pastèque, feta, oignon rouge, concombre, menthe, roquette , huile d'olive, jus de citron, graines de sésame. Watermelon, feta cheese, red onion, cucumber, mint, arugula, olive oil, lemon juice & sesame seeds.

SALADE ESTIVALE CHF 11

Une salade fraîche et colorée, alliant croquant et doux. Fresh and colourful salad, combining crunchiness & sweetness.

TAPAS À PARTAGER

HOUMOUS ET FOCACCIA CHF 14

Houmous de pois chiche Chickpeas houmous

CHICKEN TENDERS CHF 14

Filets de poulet pané, sauce maison Breaded chicken filets, homemade sauce

TATAKI DE BŒUF CHF 39

Fines tranches de bœuf mariné aux saveurs asiatique Thinly sliced beef marinated in Asian-style seasoning

CALAMARES FRITS CHF 15

Calamars frits et sa sauce tartare Fried calamari with tartar sauce

ASSIETTE VALAISANNE CHF 42

Viande séchée du Valais, jambon cru, lard, fromage à Raclette du Valais AOP, pain de seigle, cornichons, oignons perlés. Valais dried meat, cured ham, bacon, Valais Raclette AOP cheese, rye bread, pickles, and pearl onions.

GUACAMOLE ET SES CHIPS TORTILLAS CHF 9

Avocat, citron vert, coriandre. Accompagné de chips de tortillas.

Avocados, lime and coriander. Served with tortilla chips.

STEAK HACHÉ CHF 15

Servi avec frites maison et légumes du moment Served with fries & seasonal vegetables

CHICKEN TENDERS CHF 15

Tenders de poulet servi avec frites maison et légumes du moment. Chicken tenders served with homemade fries and seasonal vegetables.

PIZZA PINOCCHIO CHF 10

Margherita ou Margherita jambon cuit Margherita or Margherita & ham

DESSERTS

TIRAMISU CHF 10

Mascarpone, café, biscuits, cacao en poudre Mascarpone, coffee, biscuits & cocoa powder

MOELLEUX AU CHOCOLAT CHF 13

Moelleux au chocolat et boule glace vanille Chocolate moelleux & vanilla ice cream

ACAÍ BOWL CHF 16

Mélange de fruits et granola Served with fruits and granola

BIENVENUE

Plongez dans une aventure culinaire au cœur du Valais, inspirée par l'esprit surf et les saveurs du monde.

Poke bowls colorés, focaccias maison, pizzas croustillantes et tapas à partager — notre menu a été pensé pour combler toutes les envies, dans une ambiance détendue et chaleureuse.

Avec des options végétariennes et véganes, des accompagnements soignés, des desserts gourmands et des cocktails maison, tout est réuni pour une expérience conviviale, authentique et pleine de saveurs.

VOTRE AVIS
COMPTE
POUR NOUS
LAISSEZ-NOUS
UN AVIS



RESTONS EN
CONTACT



@twinfinsion

