

La Carte

Entrées

Salade composée, petite / grande	8.-/14.-
Salade de tomates, mozzarella et basilic	13.-
Melon et jambon cru du Valais	14.-/23.-
Rouleaux de printemps à la mode thaï Porc, crevettes et légumes	14.-/23.-

Sauveurs d'été

Roastbeef froid Frites et sauce tartare	31.-
Tartare de boeuf, servi avec des toasts Portion de frites Fr. 4.-	32.-
Salade cocorico Poulet, ananas, maïs, tomates	22.-
Salade campagnarde Fromage, lardons, oeuf	22.-
Salade de chèvre chaud	22.-
Salade de tomates, mozzarella et basilic	20.-
Salade grecque Feta, concombre, olives, tomates	22.-
Melon et jambon cru du Valais	23.-

Plats végétariens

Lasagnes aux légumes et fromage de chèvre	24.-
Tagliatelles fraîches estivales Huile d'olive, persil, citron, tomates	23.-
Tagliatelles fraîches au pesto rosso (tomates séchées)	22.-

Provenance des viandes et poissons

Porc : Suisse, boeuf : Suisse, Cheval: Argentine, agneau : Nouvelle-Zélande,
volaille : Pologne, France, Crustacés et poissons : Espagne, Inde, France

Poissons

Filets de perche "Dent du Midi"	35.-
Gambas à l'ail	35.-

Les poissons sont servis avec salade + riz ou frites

Viandes

Filet de poulet mariné, sauce aux poivrons avec riz ou frites	26.-
Filet de cheval, beurre aux herbes avec riz ou frites	35.-
Entrecôte de boeuf nature beurre Café de Paris ou beurre aux herbes avec riz ou frites	37.- 4.-
Tagliata de boeuf (entrecôte, roquette, parmesan, huile d'olive) avec riz ou frites	37.-
Filet d'agneau aux pommes avec pommes Duchesse	38.-

Mets régionaux

Fondue au fromage (à consommer au café)	25.-
Assiette valaisanne Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse, fromage, seigle	18.-/27.-
Assiette de viande séchée du Valais	20.-/30.-
Rösti nature (avec une salade verte)	17.-
Rösti composé (avec une salade verte) Composition (maximum 3 ingrédients) (oeuf, fromage, fromage de chèvre, jambon fumé, lardons, poireaux)	25.-

Menu enfant

Jambon, frites	12.-
Croustilles de poulet, frites	13.-
Pâtes à la bolognaise	12.-

Douceurs

Dessert de la semaine	8.50
Flan au caramel	8.-
Crème brûlée	10.-
Chaud-froid aux baies des bois et glace vanille	12.-
Moelleux au chocolat à la fève tonka et caramel à la fleur de sel	13.50