

La Carte

Entrées

Salade composée, petite / grande	8.-/14.-
Velouté d'asperges vertes et copeaux de parmesan	12.-
Salade gourmande au magret de canard fumé	14.-/23.-
Rouleaux de printemps à la mode thaï Porc, crevettes et légumes	14.-/23.-

Salades

Salade aux asperges blanches du Valais et saumon fumé	16.-/28.-
Salade gourmande au magret de canard fumé	23.-
Salade cocorico Poulet, ananas, maïs, tomates	22.-
Salade campagnarde Fromage, lardons, oeuf	22.-
Salade de chèvre chaud	22.-

Plats végétariens

Lasagnes aux légumes et fromage de chèvre	24.-
Tagliatelles fraîches au pesto d'ail des ours	21.-
Tagliatelles fraîches au pesto rosso (tomates séchées)	22.-

Asperges du Valais

Asperges blanches et jambon cru avec sauce vinaigrette ou mayonnaise	21/29.-
-------------------------------------------------------------------------	---------

Poissons

Filets de perche "Dent du Midi"	35.-
Gambas et duo d'asperges sauce safranée	35.-

Les poissons sont servis avec salade + riz ou frites

Viandes

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.-
Filet d'agneau aux pommes 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

