Carte d'été

Pour garantir authenticité et fraîcheur, tous les plats proposés sont élaborés dans notre cuisine dans le respect des produits et de la saison. Il peut en résulter un peu d'attente.

ENTRÉES

Salade composée, petite/grande	Fr.	8.- / 14.-
Salade de tomates, mozzarella et basilic	Fr.	13.-
Melon et jambon cru du Valais	Fr.	14.- / 23.-
Rouleaux de printemps à la mode thaï (<i>porc, crevettes et légumes</i>)	Fr.	14.- / 23.-

SAVEURS D'ÉTÉ

Roastbeef froid, sauce tartare, frites	Fr.	31.-
Tartare de boeuf, servi avec des toasts <i>portion de frites Fr. 4.-</i>	Fr.	32.-
Salade cocorico (<i>poulet, ananas, maïs, tomate</i>)	Fr.	22.-
Salade campagnarde (<i>fromage, lardons, oeuf</i>)	Fr.	22.-
Salade de chèvre chaud	Fr.	22.-
Salade de tomates, mozzarella et basilic	Fr.	20.-
Salade grecque (<i>Feta, concombre, olives, tomates</i>)	Fr.	22.-
Melon et jambon cru du Valais	Fr.	23.-

PLATS VEGETARIENS

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

Provenance des viandes et poissons

porc=Suisse, boeuf=Suisse, Allemagne, cheval=Argentine, agneau=Nouvelle-Zélande, volaille=Pologne, France
Crustacés et poissons= Espagne, Inde, France

POISSONS

Filets de perches « Dent-du-Midi »	Fr.	35.-
Gambas à l'ail	Fr.	35.-

Les poissons sont servis avec salade + riz ou frites

VIANDES

Filet de poulet mariné, sauce aux poivrons	Fr.	26.-
Filet de cheval aux herbes du jardin	Fr.	35.-
Filet d'agneau aux pommes (<i>servi avec pommes Duchesse</i>)	Fr.	37.-
Tagliata de boeuf (<i>entrecôte, roquette, parmesan, huile d'olive</i>)	Fr.	37.-
Entrecôte de bœuf nature	Fr.	37.-
beurre Café de Paris ou herbes du jardin	Fr.	4.-

Nos viandes sont accompagnées de frites ou riz

METS REGIONAUX

Fondue au fromage (<i>à consommer au café</i>)	Fr.	25.-
Assiette valaisanne	Fr.	18.- / 27.-
Assiette de viande séchée du Valais	Fr.	20.- / 30.-
Rösti nature (<i>avec salade verte</i>)	Fr.	17.-
Rösti composé (<i>avec salade verte</i>)	Fr.	25.-
Composition (maximum 3 ingrédients) : (œuf, fromage, fromage de chèvre, jambon fumé, lardons, poireaux)		

MENU ENFANT

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

DOUCEURS

Dessert de la semaine	Fr.	8.50
Flan caramel	Fr.	8.-
Chaud-froid aux baies des bois et glace vanille	Fr.	11.-
Moelleux au chocolat	Fr.	13.50
à la fève tonka et caramel à la fleur de sel		

Demandez notre carte des glaces !