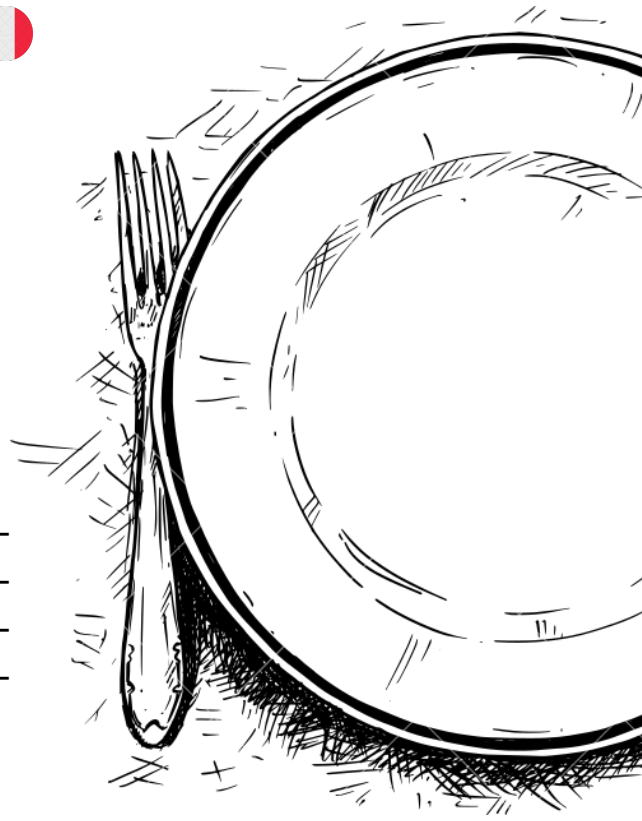


La Carte



A partager (ou pas)

Croquetas de jambon suisse & raclette	8.-
Pan con tomate & Jambon du Valais	10.-
Pimientos de padrón	7.-
Planche de charcuterie petite: 18.- grande:	28.-



Pour bien commencer

	pte	gde	dp
* Foie gras mi-cuit du Chef, chutney de figue au piment d'Espelette	27.-		6.-
Oeuf parfait, crème de jambon, mouillette au beurre de truffe	17.-		
Saumon gravlax, perle de yuzu, craquants de légumes façon asiatique	20.-	31.-	
Tartare de boeuf, salade verte (entrée) + frites (plat)	20.-	31.-	
Escargots de Bourgogne (6 pièces)	11.-		
Velouté de butternut, curry, coco	10.-	18.-	
Salade valaisanne, jambon de Val-d'Illeiez, tomates confites, toast raclette	18.-	27.-	
Salade verte	6.-		

Pour continuer sur sa lancée

* Entrecôte parisienne 300GR, beurre persillé, frites, salade	39.-	5.-
* Pot-au-feu d'agneau de 10h, petits légumes	38.-	4.-
Confit de canard, sauce marchand de vin, écrasé de pommes de terre	37.-	
* Cassoulet toulousain du Chef*	39.-	5.-
Filet de truite au beurre de wakamé, riz & légumes à la provençale	34.-	
Fish & chips, sauce tartare, salade verte	33.-	
Lasagnes à la bolognaise, salade verte	30.-	

Végétarien

* Supplément demi-pension

Pour atteindre les sommets

Les fondues

Mélange de fromages suisses de la fromagerie "Vieux Fromages" (220 g / personne)

La fondue aux quatre fromages

Servie avec du pain

25.-

La fondue à la moutarde à l'ancienne

Servie avec du pain

26.-

La fondue à la tomate

Servie avec pommes de terre

27.-

La raclette (min. 2 personnes)

Fromage de nos montagnes (250g / pers), servie avec pommes de terre

30.-

Pour finir en douceur

Saint Marcellin

Rôti au miel

14.-

Moelleux au chocolat (15 min. de cuisson)

Coeur myrtille

13.-

Brioche perdue

Caramel au beurre salé

13.-

Meringue

Double crème et fruits rouges

13.-

Crème brûlée

A la vanille bourbon

11.-

Coupe valaisanne

Sorbet abricot & douce d'abricot

12.-

Café/thé gourmand

Et son quatuor de douceurs

15.-

Le Menu P'tits Loups

Lasagne ou Fish & chips

Cône glacé ou yaourt à boire

Sirop à l'eau

Jusqu'à 12 ans

17.-

Bon appétit !

