

Carte de printemps

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.

ENTREES

Salade composée, petite/grande	Fr. 7.- / 11.-
Velouté d'asperges vertes et copeaux de parmesan	Fr. 12.-
Salade gourmande au magret de canard fumé	Fr. 13.-/ 21.-
Rouleaux de printemps à la mode thaï (porc, crevettes et légumes)	Fr. 13.-/ 21.-

SALADES

Salade d'asperges blanches du Valais et saumon fumé	Fr. 16.- / 28.-
Salade cocorico (poulet, ananas, maïs, tomate)	Fr. 19.50
Salade campagnarde (fromage, lardons, œuf)	Fr. 19.50
Salade de chèvre chaud	Fr. 19.50
Salade gourmande au magret de canard fumé	Fr. 21.-

PLATS VEGETARIENS

Tagliatelles fraîches au pesto d'ail des ours	Fr. 20.-
Tagliatelles fraîches au pesto rosso (tomates séchées)	Fr. 22.-
Lasagnes aux légumes et fromage de chèvre	Fr. 23.-

POISSONS

Filets de perches « Dent-du-Midi »	Fr. 33.-
Gambas et duo d'asperges, sauce safranée	Fr. 33.-

Les poissons sont servis avec salade + riz ou frites

Provenance des viandes : porc=Suisse, bœuf=Suisse, Allemagne, cheval=Argentine, agneau=Australie, volaille=Brésil, France

ASPERGES DU VALAIS

Asperges et jambon cru

Fr. 21.- / 29.-

accompagnées de sauce vinaigrette ou mayonnaise

VIANDES

Filet de cheval aux herbes du jardin
avec riz ou frites

Fr. 32.-

Entrecôte de bœuf nature
beurre Café de Paris ou herbes du jardin
avec riz ou frites

Fr. 37.-

Fr. 4.-

Filet d'agneau aux pommes (*servi avec pommes Duchesse*)

Fr. 36.-

METS REGIONAUX

Fondue au fromage (à consommer au café)

Fr. 24.-

Assiette valaisanne

Fr. 17.- / 26.-

Assiette de viande séchée du Valais

Fr. 19.- / 29.-

Rösti nature (avec salade verte)

Fr. 16.-

Rösti composé (avec salade verte)

Fr. 22.-

Composition (maximum 3 ingrédients) :

(œuf, fromage, fromage de chèvre, jambon fumé, lardons, poireaux)

MENU ENFANT

Jambon, frites

Fr. 11.-

Croustilles de poulet, frites

Fr. 12.-

Pâtes à la bolognaise

Fr. 12.-

DOUCEURS

Dessert de la semaine

Fr. 8.50

Flan caramel

Fr. 8.-

Chaud-froid,

Fr. 11.-

fruits rouges et glace vanille

Moelleux au chocolat

Fr. 13.50

à la fève tonka et caramel à la fleur de sel