

# Carte d'hiver

*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. 7.- / 11.-
Velouté de potimarrons aux châtaignes	Fr. 10.-/14.-
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 cocorico (poulet, ananas, maïs, tomate)	Fr. 19.50
Salade campagnarde (fromage, lardons, oeuf)	Fr. 19.50
Salade de chèvre chaud	Fr. 19.50
Salade gourmande au magret de canard fumé	Fr. 21.-

## PLATS VEGETARIENS

Lasagnes aux légumes et fromage de chèvre	Fr. 23.-
Tagliatelles fraîches aux pleurotes, poireaux et citron	Fr. 22.-

## PLAISIRS DE SAISON

Joue de bœuf braisée au Pinot Noir et galettes de rösti	Fr. 26.-
Saucisse aux choux et papet vaudois	Fr. 25.-
Boudin à la crème, galettes de rösti et compote de pommes	Fr. 23.-

Provenance des viandes

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

## POISSONS

Filets de perches « Dent-du-Midi »	Fr. 33.-
Gambas à l'ail	Fr. 33.-

*Les poissons sont servis avec salade + riz ou frites*

## 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 ( <i>servi avec pommes Duchesse</i> )	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 ( <i>avec salade verte</i> )	Fr. 16.-
Rösti composé ( avec salade verte ) Composition (maximum 3 ingrédients) : ( œuf, fromage, fromage de chèvre, jambon fumé, lardons, poireaux)	Fr. 22.-

## 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, fruits rouges et glace vanille	Fr. 11.-
Moelleux au chocolat à la fève tonka et caramel à la fleur de sel	Fr. 13.50

*Demandez notre carte des glaces !*