

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.-
Rouleaux de printemps à la mode thaï	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 campnarde (fromage, lardons, oeuf)	Fr. 19.50
Salade de chèvre chaud	Fr. 19.50

PLATS VEGETARIENS

Tagliatelles fraîches au pesto d'ail des ours	Fr. 19.-
Tagliatelles fraîches au pesto rosso (tomates séchées)	Fr. 21.-
Lasagnes aux légumes et fromage de chèvre	Fr. 22.-

POISSONS

Filets de perches « Dent-du-Midi »	Fr. 32.-
Gambas et duo d'asperges, sauce safranée	Fr. 32.-

Les poissons sont servis avec salade + riz ou frites

Provenance des viandes : porc=Suisse, boeuf=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 d'agneau aux pommes et pommes duchesse	Fr. 34.-
Filet de cheval aux herbes du jardin	Fr. 31.-
Entrecôte de bœuf nature	Fr. 37.-
beurre Café de Paris ou herbes du jardin	Fr. 4.-

Nos viandes sont accompagnées de riz ou frites

METS REGIONAUX

Fondue au fromage (à consommer au café)	Fr. 24.-
Assiette valaisanne	Fr. 16.- / 25.-
Assiette de viande séchée du Valais	Fr. 18.- / 28.-
Rösti nature (avec salade verte)	Fr. 16.-
Rösti composé (avec salade verte)	Fr. 22.-
Composition (maximum 3 ingrédients) :	
(oeuf, fromage, fromage de chèvre, jambon fumé, lardons, poireaux)	

MENU ENFANT

Jambon, frites	Fr. 10.-
Croustilles de poulet, frites	Fr. 12.-
Pâtes à la bolognaise	Fr. 12.-

DOUCEURS

Flan caramel	Fr. 8.-
Chaud-froid, fruits rouges et glace vanille	Fr. 10.50
Moelleux au chocolat à la fève tonka et caramel à la fleur de sel	Fr. 13.50