

Carte de midi

Menu du jour

Entrée et plat

19.-

Notre spécialité

Fondue anniviarde

dès 2 personnes

42.-

200g de viande de boeuf rassie du Val d'Anniviers marinée aux herbes des alpages, cuite dans son bouillon au vin "recette Le Châtel" (façon fondue chinoise), servi avec salade, frites et sauces maison

Entrées de saison

Soupe du Chalet

entrée 10.- / plat 19.-

Salades

Salade mêlée

petite 6.- / grande 16.-

Salade Fermière

19.-

mélange de crudités avec poulet, maïs, oeuf, tomates séchées et copeaux de parmesan

Salade de Noël

24.-

Avec saumon fumé, magret de canard, dattes, orange, pain d'épice et cacahuètes

La Cassolette du Pêcheur

24.-

Filet de truite fumée, crevettes à l'ail et sardine, accompagné de crudités

Salade de Chèvre Chaud

24.-

Avec un assortiment de crudités, miel, noix et tomates séchées

Poke Bowls

Poulet aux épices tandoori et morceaux d'ananas rôtis, Saupoudrés de graines de sésame, sur un lit de crudités, avec avocat, quinoa et riz

24.-

Saumon cru parfumé au gingembre, ail et citron vert, avec morceaux de mangue, graines de sésame, sur un lit de crudités avec avocat, quinoa et riz

24.-

Plats

Entrecôte de Boeuf, Sauce aux Epices de Noël et Vin Rouge ou Beurre Café de Paris 34.-

Servie avec des frites maison et les légumes du jour

Filet d'Ombre Chevalier, Emulsion aux Epices Indiennes et à la Mandarine 34.-

Accompagné de riz complet et légumes du jour

Pad Thaï aux Crevettes 30.-

Tartare de Bœuf « Façon Anniviarde » 150 gr 32.-

Servi avec des frites maison, des toasts et une petite salade

Le Burger du moment (aussi en version végétarienne) 25.-

Servi avec une salade et des frites maison

Pour les enfants

Portion de frites et ketchup 7.-

Nuggets et frites 11.50

Hamburger et frites 14.50

Escalope de poulet, légumes du jour et frites 14.50

Fondue Anniviarde dès 2 personnes 17.-

Servi avec une salade en entrée, frites et sauces maisons