

Plats à l'Emporter

Menu de la semaine	15.-
Salade verte	4.-
Salade mêlée	5,50 / 12.-
Poke bowl au poulet tandoori	20.-
Tartare d'Anniviarde	28.-
<small>Sur un lit de salade, avec frites, toasts et beurre, 150gr</small>	
Hamburger et Frites (Aussi possible avec un steak végétarien)	adulte 22.- / enfant 15.-
<small>Choix de la sauce: Mayonnaise, Poivre, BBQ, Ail, Basilic, Cocktail. Choix du fromage: gruyère, cheddar ou chèvre.</small>	
Pad Thaï aux Crevettes	24.-
<small>Nouilles de riz sautées</small>	
Filet Mignon aux Champignons et Morilles	30.-
<small>Servi avec du riz et des carottes glacées</small>	
Notre spécialité: LA FONDUE ANNIVARDE	32.-
<small>200gr de viande de boeuf rassie du Val d'Anniviers marinée aux herbes des alpages, coupée au couteau Servie avec le bouillon au vin, "recette Le Châtel" et 4 sauces maison</small>	
Nuggets et Frites	10.-

Desserts

Selon disponibilité:

Macaron à la saveur du moment...	3.-
Tartelette au Vin-Cuit avec un délicat fond sablé au beurre	5.-
Le Carac, 100% chocolat	5.-
Mousse délicate au Marron	5.-
Tartelette Citron-Framboise	5.-
Mousse caramel et poire à la vanille sur un fond sablé au beurre	5.-
Eclaire à la saveur du moment...	5.-

Frame: Frame size: Text spacing: Heading color: Custom color:

Font for the headings: Font for the text: Text size:

Markdown flavoured input to generate the menu:

Save to file

```
Plats à l'Emporter
=====

- Menu de la semaine | 15.-

- Salade verte | 4.-

- Salade mêlée | 5,50 / 12.-

- Poke bowl au poulet tandoori | 20.-

- Tartare d'Anniviarde | 28.-
<small>Sur un lit de salade, avec frites, toasts et beurre, 150gr</small>

- Hamburger et Frites <small>(Aussi possible avec un steak végétarien)</small> | <small>adulte</small> 22.- / <small>enfant</small> 15.-
<small> Choix de la sauce: Mayonnaise, Poivre, BBQ, Ail, Basilic, Cocktail.
Choix du fromage: gruyère, cheddar ou chèvre.</small>

- Pad Thaï aux Crevettes | 24.-
<small>Nouilles de riz sautées</small>

- Filet Mignon aux Champignons et Morilles | 30.-
<small>Servi avec du riz et des carottes glacées</small>

- Notre spécialité: #LA FONDUE ANNIVARDE# | | 32.-
<small>200gr de viande de boeuf rassie du Val d'Anniviers marinée aux herbes
des alpages, coupée au couteau
Servie avec le bouillon au vin, "#recette Le Châtel#" et 4 sauces maison</small>

- Nuggets et Frites | 10.-

Desserts
-----

- <small>Selon disponibilité: </small>

- Macaron <small>à la saveur du moment... <small>| 3.-

- Tartelette au Vin-Cuit avec un délicat fond sablé au beurre| 5.-

- Le Carac, 100% chocolat | 5.-

- Mousse délicate au Marron | 5.-

- Tartelette Citron-Framboise| 5.-

- Mousse caramel et poire à la vanille sur un fond sablé au beurre| 5.-

- Eclaire <small>à la saveur du moment... <small>| 5.-
```

You can simply drag and drop your Markdown file over this window and it will be loaded.