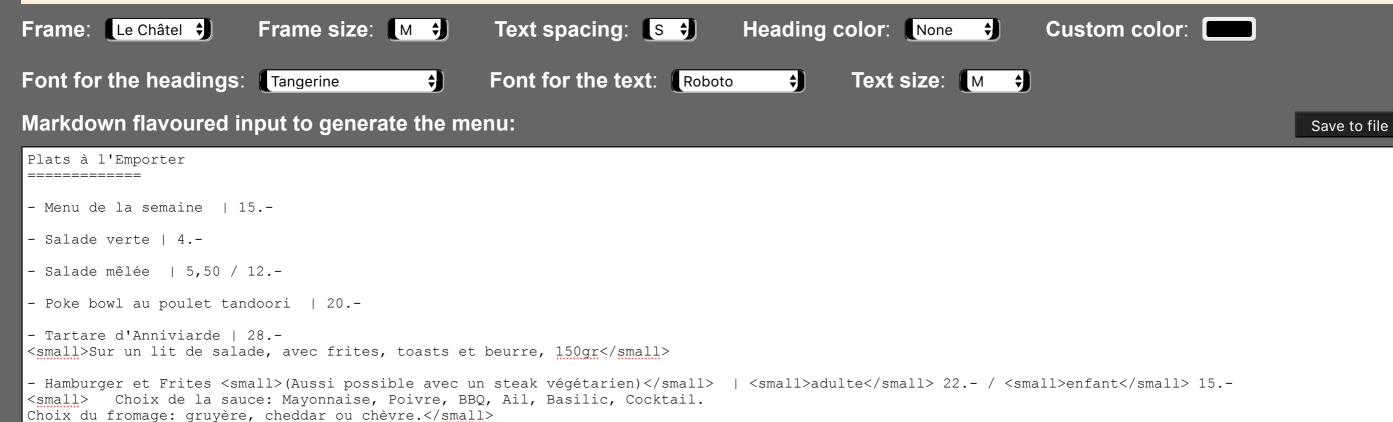
Plats à l'Emporter

Menu de la semaine	15
Salade verte	4
Salade mêlée	5,50 / 12
Poke bowl au poulet tandoori	20
Tartare d'Anniviarde Sur un lit de salade, avec frites, toasts et beurre, 150gr	28
Hamburger et Frites (Aussi possible avec un steak végétarien) Choix de la sauce: Mayonnaise, Poivre, BBQ, Ail, Basilic, Cocktail. Choix du fromage: gruyère, cheddar ou chèvre.	adulte 22 / enfant 15
Pad Thaï aux Crevettes Nouilles de riz sautées	24
Filet Mignon aux Champignons et Morilles Servi avec du riz et des carottes glacées	30
Notre spécialité: LA FONDUE ANNIVIARDE 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	32
Nuggets et Frites	10
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



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.-

- Pad Thaï aux Crevettes | 24.-

des alpages, coupée au couteau

- Nuggets et Frites | 10.-

<small>Nouilles de riz sautées

- Filet Mignon aux Champignons et Morilles | 30.-

<small>Servi avec du riz et des carottes glacées </small>

<small>200gr de viande de boeuf rassie du Val d'Anniviers marinée aux herbes

Servie avec le bouillon au vin, "#recette Le Châtel#" et 4 sauces maison </small>

- Notre spécialité: **#LA FONDUE ANNIVIARDE#** | | 32.-

- 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.-