

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

Fondue Anniviarde "enfant" 17.-

100 gr de viande servie avec des frites maison et une salade

Salades

Petite salade verte 5.-

Salade mêlée petite 6.- / moyenne 9.- / grande 16.-

Salade « Fermière » 19.-

mélange de crudités avec du blanc de poulet, oeuf cuit dur, maïs, carottes, tomates et graines de courges

Salade « Cromesquis » 19.-

mélange de crudités avec des beignets de cromesquis au gruyère et à la truite fumée

Salade « Libanaise » 22.-

mélange de crudités avec poivrons rôtis, tomates, olives, falafels, sauce yogourt à la menthe et pain pita

Salade « Cassolette du Pêcheur » 24.-

Assortiment de crudités avec filet de truite fumée, crevettes à l'ail et sardines

Salade « Pastèque à la grecque » 19.-

Pastèque, fêta, olives noires, oignons rouges, cresson et pignons grillés

Poke Bowls

Plat froid venant des îles hawaïennes

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.-

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.-

Plats

Le Burger du moment (aussi possible en version végétarienne) 25.-
Servi avec une salade et des frites maison

Tartare de bœuf façon « Anniviarde » 150 gr 32.-
Servi avec des frites maison et une petite salade

Entrecôte de bœuf, sauce pinot noir ou beurre café de paris 34.-
Servi avec des frites maison ou des nouilles ainsi que les légumes du jour

Effiloché de porc dans son pain pita 22.-
Servi avec une salade mêlée

Brochette de poissons et sa sauce citronnelle et lait de coco 32.-
Accompagnée de quinoa rouge et d'aubergines grillées

Pad Thaï aux crevettes 29.-
Nouilles de riz à la thaïlandaise

Filets de perches 29.-
Avec frites maison et sauce tartare

Pour les enfants

Portion de frites et sauce à choix	7.-
Hamburger et frites	14.50
Nouilles avec sauce tomates	14.-
Nuggets et frites	11.50
Escaloppe de poulet, nouilles et légumes du jour	14.50

Desserts

Crème brûlée A la fleur de sureau	9.50
--------------------------------------	------

Meringue et double crème Avec sauce vin-cuit	12.-
---	------

Fondant au chocolat Avec une boule de glace au choix (compter 20 minutes de préparation)	12.-
---	------

Café ou thé gourmand Assortiment de mignardises pour accompagner votre thé ou café	12.-
---	------

Les desserts en vitrine
Allez jeter un oeil sur les pâtisseries du moment !

Les glaces "FAIT MAISON" la boule	4.-
Selon disponibilité: Vanille, chocolat, vin-cuit, thé vert macha, absinthe, cannelle-spéculos	

Les sorbets "FAIT MAISON" la boule	4.-
Selon disponibilité: Fraise d'Attalens, abricot du valais, litchi, yuzu-citron vert, griotte, mojito, pina colada (ananas et noix de coco)	

Coupe Mojito Sorbet mojito arrosé de Rhum	14.-
--	------

Coupe Pina Colada Sorbet pina colada arrosé de Malibu	14.-
--	------

Coupe Proseco Fraîcheur	14.-
<hr/>	
Coupe Proseco Rose	14.-
<hr/>	
Supplément de crème chantilly	2.-

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire,
notre personnel pourra vous renseigner sur les produits de la carte.

