



Carte du soir

Entrées

Petite salade verte et sa vinaigrette maison 5.-

Salade du marché petite 6.- / moyenne 9.-

Gaspacho 9.-
Et sa crème de Wasabi

Cromesquis 9.50
Beignets au coeur fondant gruyère et truite fumée, sur un lit de salade verte

Os à moelle gratiné à la fleur de sel 15.-
Et sa petite salade du marché (20 minutes de cuisson)

Carpaccio de boeuf parfumé à l'huile de truffe entrée 17.- / plat 35.-
blanche
Ruccola et copeaux de parmesan

Plats

Notre spécialité: **LA FONDUE ANNIVARDE** dès 2 personnes 42.-
200gr 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
une salade en entrée, frites et sauces maison

Filet d'agneau en croûte d'herbes 42.-
Sauce romarin et sureau, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tian de
légumes du soleil

Grenadin de veau et sa sauce au Porto blanc et grenade 47.-
Riz au jasmin masala, épinards sautés et chips de jambon cru

Duo de Tartares de Boeuf 35.-

Façon "Anniviarde" et à l'italienne, accompagné d'une petite salade, de frites maison et toasts

Poke bowl au poulet tandoori 24.-

Plat froid composé de quinoa, riz, crudités, avocat et ananas rôti, saupoudré de graines de sésame

Thon snacké en croûte de sésame et wasabi 38.-

Et son mille-feuille de quinoa, riz et avocat

Pad thaï aux crevettes 29.-

Nouilles de riz sautées à la thaïlandaise

Votre Burger Personnalisé dès 19.50

Demandez et remplissez votre liste de souhaits!

Servi avec une salade mêlée en entrée (aussi possible en version végétarienne)

Pour les enfants

Portion de frites et sauce à choix 7.-

Hamburger et frites 14,50

Avec le fromage à choix: gruyère ou cheddar

Nouilles avec sauce tomates 14.-

Nuggets et frites 11.50

Escalope de poulet, nouilles et légumes du jour 14.50

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

