



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 salade, frites et sauces maison

Salades

Petite salade verte 5.-

Salade mêlée du marché petite 6.50 / moyenne 9.50/ grande 16.-

Salade « Cromesquis » 21.-

mélange de crudités avec des beignets cromesquis parfumés 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 « Fermière » 24.-

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

Salade « Cassolette du Pêcheur » 24.-
Assortiment de crudités avec filet de truite fumée, crevettes à l'ail et sardines

Soupe

Potage à la courge 7.-

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 (*possible sans gluten) 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 (*possible sans gluten) 24.-

Plats

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

Feuilletés aux champignons et à la courge 27.-
Servis avec une petite salade verte et des frites

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

Entrecôte de boeuf, sauce aux champignons ou beurre café de Paris 34.-
Servi avec des frites maison ainsi que les légumes du jour

Effiloché de porc dans son pain pita 16.-
Servi avec une salade verte

Filet de cabillaud et sa sauce au potimarron et curry 35.-
Riz vénéré et romanesco

Pad Thaï aux crevettes 29.-
Nouilles de riz à la thaïlandaise (*possible sans gluten)

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

La Chasse

Steak de cerf 38.-
Avec la garniture traditionnelle de chasse

Courge garnie de lentilles vertes 32.-
Avec la garniture traditionnelle de chasse

La Fondue de chasse 49.-
Trio de viande de chasse à cuire dans un bouillon, servi avec la garniture traditionnelle de chasse et des sauces maison

Pour les enfants

Portion de frites et sauce à choix 7.-

Nouilles avec une sauce à la courge 11.50

Nuggets et frites 12.50

Hamburger et frites 14.50

Escaloppe de poulet, nouilles avec sauce à la courge et légumes 14.50

En cas d'allergie alimentaire, veuillez en informer notre personnel afin que nous puissions au mieux vous servir.

