Menu du jour

Entrée et plat	15
Notre spécialité	
Fondue anniviarde	dès 2 personnes 32
200g de viande de boeuf rassie du Val d'Annavec le bouillon au vin "recette Le Châtel" (famaison	
Fondue Anniviarde "enfant"	10
Salades Petite salade verte	4
Salade mêlée du marché	petite 5.50 / grande 12
Salade « Cromesquis » Assortiment de crudités avec des beignets d'Espelette	16 cromesquis au gruyère et piment
Salade « Libanaise » Assortiment de crudités avec poivrons rôtis, à la menthe et pain pita fait maison	16 , tomates, olives, falafels, sauce yogourt
Salade « Poulet » Assortiment de crudités garnie de poulet	16
Salade "Saumon"	16

Salade mêlée garnie avec du saumon gravelax



Hamburger-Frites (aussi possible en version végétarienne) Sauce à choix (ail des ours, cocktail, poivre, BBQ, mayonnaise) et fromage au ch (gruyère, cheddar, chèvre)	
Tartare de bœuf façon « Anniviarde » 150 gr Sur un lit de salade, avec des toasts et des frites maison	28
Effiloché de porc dans son pain pita maison Accompagné d'une salade mêlée	16
Entrecôte de boeuf Avec son beurre aux herbes bio des montagnes suisses ou une sauce aux champignons et morilles, frites maison et légumes du jour	30
Rôti de porc façon "vitello tonnato" Fines tranches de rôti nappées de sauce mayonnaise au thon, avec frites maise aux herbes	22 on
Feuilleté aux champignons et morilles Accompagné d'une salade mêlée	24
Riz Casimir Escaloppe de poulet nappée de sauce au curry, accompagnée de fruits chauds	26
Pad Thaï aux légumes Nouilles de riz à la thaïlandaise	20
Pad Thaï aux crevettes	24
Pad Thaï au poulet	24



Plat froid venant des îles hawaïennes, composé d'un assortiment de crudités avec

A CHOIX:	20
POULET	
SAUMON gravelax aux baies roses et citron vert	
FALLAFELS faits maison	

Pour les enfants

Portion de frites et sauce à choix	5
Nuggets maison et frites	10
Hamburger et frites avec ou sans cheddar	12.50
Riz Casimir	12.50