



Un geste pour l'environnement

Afin d'éviter des déchets inutiles, vous pouvez apporter vos boîtes et nous vous les remplirons à la minute. Dans ce cas, merci de nous prévenir au moment de passer votre commande par téléphone. (021/931.44.44) (Le restaurant est fermé les mardis et dimanches, ainsi que les lundis soir et mercredis soir)

Menu du jour

Entrée et plat (du lundi au vendredi) 15.-

Notre spécialité

Fondue anniviarde dès 2 personnes 32.-

200g de viande de boeuf rassie du Val d'Anniviers marinée aux herbes des alpages, avec le bouillon au vin "recette Le Châtel" (façon fondue chinoise) et un assortiment de sauces faites maison

Fondue Anniviarde "Enfant" 10.-

Plats

Potage du jour 7.-

Feuilleté aux champignons et morilles 22.-

Accompagné d'une salade mêlée

Tartare de boeuf façon "Anniviarde" coupé au couteau 150g 25.-

Sur un lit de salade, avec frites et toasts

Le Burger (aussi possible en version végétarienne) 22.-
Steack haché de boeuf dans un pain bun fait maison, fromage à choix (gruyère-cheddar-chèvre) et sauce à choix (ail, cocktail, poivre et épices, barbecue ou mayonnaise maison) avec des frites maison aux herbes

Entrecôte de boeuf 30.-
Avec son beurre maison ou une sauce aux champignons et morilles, frites maison et légumes du jour

Curry au citron confit et noix de cajou garni de tofu pané 22.-
Servi avec du riz basmati parfumé à la citronnelle

Salades

Petite salade verte 4.-

Salade mêlée petite assiette 5.50 / grande assiette 15.-
A composer selon vos envies

Salade Automnale 14.-
Salade verte garnie de tête de moine, coulis de figue, pommes, noix et croûtons aux herbes

Salade Cromesquis 18.-
Assortiment de crudités avec des beignets panés au coeur fondant gruyère et piment d'Espelette

Salade de Chèvre Chaud 18.-
Assortiment du crudités avec des toasts garnis de fromage de chèvre, miel, noix et tomates séchées

Salade Libanaise 18.-
Assortiment de crudités avec des fallafels maison, sauce yogourt à la menthe, olives et poivrons grillés accompagnée d'un pain pita maison

Salade au magret de canard 18.-

Assortiment de crudités garni de fines tranches de canard séché maison

Salade au saumon gravlax 18.-
Assortiment de crudités avec du saumon mariné aux baies roses et citron vert

Pour les enfants

Portion de frites fraîches maison 5.-

Nuggets maison et frites 10.-

Hamburger (avec fromage à choix: gruyère ou cheddar) et frites 12.50
maison

