



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), avec une salade du buffet en entrées, des frites maison aux herbes et un assortiment de sauces faites maison

Fondue Anniviarde "Enfant"

17.-

100 gr de viande servie avec salade mêlée, frites aux herbes et sauces maison

Entrées

Petite Salade Verte

5.50

Buffet de Salades

assiette moyenne 9.50 / grande assiette 19.-

A composer selon vos envies

Salade Automnale

12.-

Salade verte garnie de tête de moine, coulis de figue, pommes, noix et croûtons aux herbes

Mille-Feuilles de Saumon Gravlox mariné au Citron Vert et Baies Roses

15.-

Crème de raifort et brioche maison

Saladine de Magret de Canard et Filets d'Orange

12.-

Cromesquis Fait Maison et Petite Verdure 13.-
Beignets panés au coeur fondant au gruyère et piment d'Espelette

Feuilleté au Champignons et Morilles 13.-

Plats

Filet de Boeuf et sa Réduction de Pinot Noir 48.-
Fricassée de bolets et lardons, accompagné d'un écrasé de pommes de terres et des légumes du jour

Filet de Sandre Sauce Mandarine Orientale 35.-
Sur un lit de riz vénéré accompagné des légumes du jour

Tartare de Thon Tropical 38.-
Parfumé au lait de coco et à la mangue, accompagné de toasts et frites maison ainsi qu'une petite salade verte

Duo de Tartares: Boeuf façon « Anniviarde » et Saumon Exotique 38.-
Servi avec une petite salade mêlée, des frites maison aux herbes et des toasts

Curry au Citron Confit et Noix de Cajou 32.-
Riz au jasmin et dès de tofu pané

Feuilletés aux Champignons et aux Morilles 29.-
Accompagné d'une petite salade mêlée

Votre Burger Personnalisé dès 19.50
Demandez et remplissez votre liste de souhaits!

Salade du buffet en entrée (possible en version burger végétarien)

Pour les enfants

Portion de frites fraîches maison aux herbes 7.-

Nuggets maison et frites 12.50

Hamburger avec cheddar et frites maison aux herbes 14.50

Filet de perches, riz au jasmin et sauce tartare 14.50

