



## 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) 16.-

## Notre spécialité

**Fondue anniviarde** dès 2 personnes 33.-

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

## Pour les enfants

Portion de frites fraîches maison 5.-

---

Nuggets maison et frites 10.-

---

Cheeseburger et frites maison 12.50

# Plats

Feuilleté aux champignons et morilles 24.-  
Accompagné d'une salade mêlée

---

Tartare de boeuf façon "Anniviarde" coupé au couteau 150g 30.-  
Sur un lit de salade, avec frites et toasts

---

Le Burger (aussi possible en version végétarienne) 24.-  
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 33.-  
Avec son beurre maison à l'ail des ours ou la sauce aux champignons et morilles, frites maison et légumes du jour

---

Curry au citron confit et noix de cajou garni de tofu pané 26.-  
Servi avec du riz basmati parfumé à la citronnelle

---

Risotto aux asperges 22.-

---

Filet mignons aux champignons et morilles 33.-  
Avec frites maison aux herbes et légumes

# Salades

Petite salade verte 4.-

---

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

---

Salade Automnale 15.-  
Salade verte garnie de tête de moine, coulis de figue, pommes, noix et croûtons aux herbes

---

Salade Cromesquis 19.-  
Assortiment de crudités avec des beignets panés au coeur fondant asperges et salami piquant

---

Salade de Chèvre Chaud 19.-  
Assortiment du crudités avec des toasts garnis de fromage de chèvre, miel, noix et tomates séchées

---

Salade Libanaise 19.-  
Assortiment de crudités avec des fallafels maison, sauce yogourt à la menthe, olives et poivrons grillés accompagnée d'un pain pita maison

---

Salade au saumon gravlax 19.-  
Assortiment de crudités avec du saumon mariné aux baies roses et citron vert

---

Poke bowl (plat froid assaisonné à l'asiatique) 20.-  
Assortiment de crudités avec du riz et garniture à choix: poulet pané, saumon gravlax, falafels maison ou tofu pané

