

Du lundi au vendredi le menu du jour  
(entrée et plat) est proposé à 20.- frs.

## Notre spécialité

**Fondue anniviarde** dès 2 personnes 45.-

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"** 22.-

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

## Salades

**Petite salade verte** 5.50

---

**Buffet de salades** petite assiette 9.50 / grande assiette 19.-

A composer selon vos envies

---

**Salade de chèvre chaud** 24.-

Assortiment de crudités avec des toasts garnis de fromage de chèvre, miel, noix

---

**Salade libanaise** 24.-

Assortiment de crudités avec des falafels, pain libanais, houmous et sauce yogourt à la menthe, tout fait maison ;-)

---

Salade cromesquis 24.-  
Assortiment de crudités garnies de beignets croquants au coeur fondant, en ce moment: aux asperges vertes et salami piquant

---

Salade avec saumon gravlax maison 24.-  
Assortiment de crudités, pain brioché maison

---

Salade tête de moine et figues 20.-  
Salade verte garnie de fromage tête de moine, coulis de figue, pomme, croûtons et huile de noisette

## Plats

Entrecôte de boeuf 180 gr 38.-  
Avec des frites maison aux herbes et les légumes du jour, ainsi qu'une sauce à choix: champignons et morilles ou le beurre maison à l'ail des ours

---

Filets mignons aux champignons et morilles 38.-  
Avec des frites ou du riz au jasmin, accompagnés des légumes du jour

---

Tartare de bœuf façon « Anniviarde » 120 gr 30.- / 150 gr 35.-  
Servi avec des frites maison aux herbes, des toasts et une petite salade mêlée

---

Le Burger du moment (aussi possible en version végétarienne) 32.-  
Avec une salade du buffet en entrée et des frites maison aux herbes

---

Filets de truite de La Gruyère (Neirivue) 35.-  
Sur un lit de risotto aux asperges, sauce au combawa (feuilles de lime tropical)

---

Filets de perches meunières 30.-  
Accompagnés de frites maison aux herbes, légumes du jour et sauce tartare

---

Filets de perches et sauce au combawa 33.-  
Accompagnés de riz au jasmin et des légumes du jour

---

Risotto aux asperges 27.-  
Chips de jambon cru

---

Feuilletés aux champignons et morilles	29.-
Accompagnés d'une salade mêlée	

---

Curry au citron confit	32.-
Sur un lit de riz au jasmin , garni de tofu pané	

## Poke Bowls

Plat froid venant des îles hawaïennes, composé d'un assortiment de crudités avec riz, algues et assaisonnement asiatique

Garniture à choix: Saumon gravlax - Poulet pané - Tofu ou Falafels maison	25.-
---	------

## Pour les enfants

Portion de frites maison aux herbes	7.-
-------------------------------------	-----

---

Nuggets maison et frites	12.50
--------------------------	-------

---

Hamburger avec cheddar, frites maison aux herbes et ketchup	14.50
---	-------

---

Filet de perches, riz au jasmin et sauce tartare	14.50
--	-------

### Végétarien

En cas d'allergie alimentaire, veuillez en informer le personnel de service afin que nous puissions trouver un plat qui vous convienne.

La carafe d'eau est gratuite si chaque personne consomme aussi une autre boisson.

Pour toute demande de modification d'un plat, nous nous réservons le droit de facturer un supplément.

