

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 à midi) 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.-

Hamburger et frites maison 12.50

Salades

Petite salade verte	4.-
Petite salade mêlée	5.50
Salade Grecque	15.-
Salade verte garnie de tomates, concombres, olives, fêta et oignons rouges	
Salade Tomates et Burrata	19.-
Sur un lit de salade verte d'Attalens	
Salade Melon et Jambon Cru	19.-
Avec un assortiment de crudités	
Salade Libanaise	19.-
Assortiment de crudités avec des falafels, pain libanais, houmous et sauce yogourt à la menthe, tout fait maison ;-)	
Salade Cromesquis	19.-
Assortiment de crudités garnies de beignets à la truite fumée et piment d'Espelette (peu piquant), croquants à l'extérieur, fondant à l'intérieur...	
Salade Poulet Nectarine	19.-
Sur un lit de salade verte d'Attalens, avec pignons de pain et sauce saveurs d'Asie	
Salade de Chèvre Chaud	19.-
Assortiment de crudités avec des toasts garnis de fromage de chèvre, miel, noix	
Poke Bowls:	
Plat froid composé d'un assortiment de crudités avec riz, algues et assaisonnement asiatique	
Garniture à choix: Saumon - Poulet ou Falafels faits maison	20.-

Plats

Vitello Tonnato de Porc 24.-

Fines tranches de porc cuisson basse température, mayonnaise au thon, salade verte d'Attalens et frites maison aux herbes

Le Roastbeef 24.-

Sur un lit de salade verte d'Attalens, sauce tartare, accompagné de frites maison aux herbes

Entrecôte de Boeuf 180 gr 33.-

Accompagné des frites maison aux herbes et des légumes du jour, ainsi qu'une sauce à choix: champignons et morilles ou le beurre maison

Tartare de Bœuf Façon « Anniviarde » 150 gr 30.-

Servi avec des frites maison aux herbes, des toasts et une petite salade mêlée

Effiloché de Porc dans son Pain Pita Fait Maison 20.-

Accompagné de salade

Le Burger Le Châtel 24.-

Viande de boeuf, vacherin fribourgeois, bacon, sauce "Le Châtel" (smoky-cocktail), oignons confits crispy, tomate et salade verte, accompagné de frites maison aux herbes

Le Burger du Jardinier 24.-

Steak maison végétarien, légumes de la plancha, sauce "Le Châtel" (smoky-cocktail), oignons confits crispy, tomate et salade verte, accompagné de frites maison aux herbes (le steak maison est composé de légumineuses qui apportent de précieuses protéines pour une alimentation équilibrée ;-)

Feuilleté d'Eté 24.-

Garni de légumes grillés de la plancha, ratatouille et burrata

Tagliatelles Maison aux Champignons et Morilles 27.-