

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

Petite salade mêlée 8.50

Salade Grecque 20.-

Salade verte garnie de tomates, concombres, olives, fêta et oignons rouges

Salade Tomates et Burrata 24.-

Sur un lit de salade verte d'Attalens

Salade Melon et Jambon Cru 24.-

Avec un assortiment de crudités

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 à la truite fumée et piment d'Espelette (peu piquant), croquants à l'extérieur, fondant à l'intérieur...

Salade Poulet Nectarine 24.-

Sur un lit de salade verte d'Attalens, avec pignons de pain et sauce saveurs d'Asie

Salade de Chèvre Chaud 24.-

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 25.-

Plats

Vitello Tonnato de Porc 29.-

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

Le Roastbeef 29.-

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

Entrecôte de Boeuf 180 gr 38.-

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 » 120 gr 30.- / 150 gr 35.-

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

Effiloché de Porc dans son Pain Pita Fait Maison 24.-

Accompagné de salade

Le Burger Le Châtel avec salade ou frites 27.-

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

Le Burger du Jardinier	avec salade ou frites	27.-
Steak maison végétarien, légumes de la plancha, sauce "Le Châtel" (smoky-cocktail), oignons confits crispy, tomate et salade verte, accompagné d'une salade ou de frites maison aux herbes (le steak maison est composé de légumineuses qui apportent de précieuses protéines pour une alimentation équilibrée ;-)		
Feuilleté d'Eté		29.-
Garni de légumes grillés de la plancha, ratatouille et burrata		
Tagliatelles Maison aux Champignons et Morilles		32.-
Filets de Perches Meunières		30.-
Accompagnés de frites maison aux herbes, légumes du jour et sauce tartare		
Filets de Perches au Yuzu		33.-
Accompagnés de riz au jasmin et des légumes du jour		
Filet de Truite de La Gruyère, Sauce au Yuzu		35.-
Sur un lit de riz vénéré, légumes		

Pour les enfants

Portion de frites maison aux herbes		7.-
Nuggets maison et frites		12.50
Hamburger et frites maison aux herbes		14.50
Filet de perches, riz au jasmin et sauce tartare		14.50
Tagliatelles maison, sauce tomates		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.