

# Le menu du jour, entrée et plat pour 20.-

# 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 mêlée 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 et Entrées

Petite Salade Verte 5.50

Petite Salade Mêlée 8.50

Crème de Courge de Rombuet en entrée 13.- / en plat 19.-

Et son émulsion à l'huile de noisette et croûtons de pain maison

Salade Automnale 22.-

Salade verte garnie de girolle tête de moine, figue et noisette torréfiées

Salade Cromesquis 24.-

Assortiment de crudités garnies de beignets à la truite fumée et piment d'Espelette, croquants à l'extérieur, fondant à l'intérieur...

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 Hanoï	26.-
Salade de nouilles de riz, émincé de porc et crudités aux saveurs du Vietnam	

## Plats

Feuilletés aux Champignons et Morilles	29.-
Accompagné d'une salade mélée	
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	
Les Filets Mignons aux Champignons et Morilles	38.-
Accompagnés de frites maison aux herbes et 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 mélée	
Filets de Perches Meunières	30.-
Accompagnés de frites maison aux herbes, légumes du jour et sauce tartare	
Pad Thaï aux Crevettes	32.-
Nouilles de riz sautées aux légumes, crevettes et cacahuètes	
Pad Thaï aux Légumes	26.-
Nouilles de riz sautées aux légumes et cacahuètes	
Effiloché de Porc dans son Pain Pita Fait Maison	24.-
Accompagné de salade	

<b>Le Burger Le Châtel</b>	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 mélée ou de frites maison aux herbes		

---

<b>Le Burger du Jardinier</b>	avec salade ou frites	27.-
Steak maison végétarien, sauce "Le Châtel" (smoky-cocktail), oignons confits crispy, tomate, salade verte, légumes, 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 ;-)		

## La Chasse

<b>Emincé de Cerf</b>	38.-
Garniture de chasse	
<b>Le Burger de Chasse</b>	34.-
Servi avec des spätzlis et une salade	

---

## Pour les enfants

<b>Portion de frites maison aux herbes</b>	7.-
<hr/>	
<b>Nuggets maison et frites</b>	12.50
<b>Hamburger et frites maison aux herbes</b>	14.50

---

<b>Filet de perches, frites, légumes et sauce tartare</b>	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.