

## 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
Potage à l'Orge des Grisons Légumes taillés, orge perlé, viande des Grisons	9.-
Foie Gras Mi-Cuit du Chef et son Pain d'Epices Accompagné de chutney d'oignons et de pâte de coing	14.-
Salade Libanaise Assortiment de crudités avec des falafels, pain libanais, houmous et sauce yogourt à la menthe, tout fait maison ;-)	19.-
Salade Cromesquis Assortiment de crudités garnies de beignets à la truite fumée et piment d'Espelette (peu piquant), croquants à l'extérieur, fondant à l'intérieur...	19.-
Salade de Chèvre Chaud Assortiment de crudités avec des toasts garnis de fromage de chèvre, miel, noix	19.-

## Plats

Entrecôte de Boeuf	180 gr	33.-
Accompagné de frites maison aux herbes ou de riz, légumes du jour, ainsi qu'une sauce à choix: champignons et morilles ou le beurre maison		
Tartare de Bœuf Façon « Anniviarde »	160 gr	30.-
Servi sur un lit de salade, avec des frites maison aux herbes et des toasts		
Poitrine de Poulet à l'Indienne		27.-
Accompagnée de riz basmati et de légumes		
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 ;-)		
Feuilletés aux Champignons		24.-
Accompagné d'une salade mêlée		
Pad Thaï aux Crevettes		25.-
Nouilles de riz sautées aux légumes, crevettes et cacahuètes		
Pad Thaï aux Légumes		20.-
Nouilles de riz sautées aux légumes et cacahuètes		