

# Menu du jour, entrée et plat : 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 6.-

---

Petite Salade Mêlée 8.50

---

Potage à l'Orge des Grisons en entrée 10.- / en plat 19.-

Légumes taillés, orge perlé, viande des Grisons

---

Foie Gras Mi-Cuit du Chef et son Pain d'Epices 17.-

Accompagné de chutney d'oignons et de pâte de coing

---

Salade Cromesquis 24.-

Assortiment de crudités garnies de croquettes maison à la truite fumée et piment d'Espelette, croquantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur...

---

Salade de Chèvre Chaud 24.-  
Assortiment de crudités avec des croûtons de pain garnis de fromage de chèvre gratinés, miel, noix et pomme fraîche

---

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.-  
Accompagnés d'une salade mêlée

---

Poitrine de Poulet à l'Indienne 32.-  
Accompagnée de riz basmati et de légumes

---

Entrecôte de Boeuf 180 gr 38.-  
Servie avec les légumes du jour et un accompagnement à choix: frites maison aux herbes, riz ou nouilles, ainsi qu'une sauce à choix: champignons et morilles ou beurre maison

---

Les Filets Mignons aux Champignons et Morilles 38.-  
Servis avec les légumes du jours et un accompagnement à choix: frites maison aux herbes, riz ou nouilles

---

Tartare de Bœuf Façon « Anniviarde » 120 gr 30.- / 160 gr 35.-  
Servi avec des frites maison aux herbes, des toasts et une petite salade mêlée

---

Choucroute Garnie 34.-  
Avec jambon de la borne, saucisson, lard et saucisse de vienne

---

Filets de Perches Meunières 30.-  
Accompagnés de frites maison aux herbes ou de riz, avec les légumes du jour et une sauce tartare

Pad Thaï aux Crevettes		32.-
Nouilles de riz sautées aux légumes, crevettes et cacahuètes		
Pad Thaï aux Légumes		29.-
Nouilles de riz sautées aux légumes et cacahuètes		
Le Burger Le Châtel	avec salade ou frites	27.-
Viande de boeuf, vacherin fribourgeois, bacon, sauce "Le Châtel", 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, sauce "Le Châtel", oignons confits crispy, tomate, salade verte, légumes, accompagné d'une salade ou de frites maison aux herbes (le steak maison est composé de légumes et de légumineuses qui apportent de précieuses protéines pour une alimentation équilibrée ;-)		

## Pour les enfants

Portion de frites maison aux herbes		7.-
Nuggets maison et frites		12.50
Nouilles à la sauce tomate		12.50
Hamburger et frites maison aux herbes		14.50
Filets de perches accompagnés de riz et de légumes		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.