

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'Anniviars 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 Printanière 15.-
Avec asperges, oeuf, jambon cru, carotte, jeunes pousses et croûtons

Salade César 19.-
Garnie de poulet, oeuf, copeaux de parmesan et croûtons

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 de Chèvre Chaud 19.-
Assortiment de crudités avec des toasts garnis de fromage de chèvre, miel, noix

Poke Bowls

Bol composé d'un assortiment de crudités sur un lit de riz ou de quinoa, vinaigrette citronnelle
Garniture à choix: Saumon - Poulet - Falafels faits maison 21.-

Plats

Risotto aux Asperges 22.-
Chips de jambon cru et parmesan

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

Filets Mignons aux Champignons et Morilles 33.-
Servis avec les légumes du jour et un accompagnement à choix: frites maison aux herbes ou riz

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