

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

Le Pâté en Croûte de la Maison 24.-

Spécial printemps: avec un insert pomme rhubarbe. Accompagné de salade

Salade Printanière 24.-

Avec asperges, oeuf, jambon cru, carotte, jeunes pousses, croûtons et petites graines

Salade César 24.-

Garnie de poulet, oeuf, copeaux de parmesan et croûtons

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 ;-)

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 25.-

Plats

Risotto aux Asperges 27.-

Chips de jambon cru et parmesan

Feuilletés aux Champignons et Morilles 29.-

Accompagné d'une petite salade mêlée

Filet de Truite Saumonée Poché à l'Ail des Ours 35.-

Sur un lit de riz vénéré et légumes assortis

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

Entrecôte de Boeuf 180 gr 38.-
Servie avec les légumes du jour et un accompagnement à choix: frites maison aux herbes ou riz, 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 ou riz

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

Le Burger Le Châtel avec salade ou frites 27.-
Viande de boeuf, vacherin fribourgeois, bacon, sauce "Le Châtel", oignons confits crispy, 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 et 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

Hamburger et frites maison aux herbes 14.50

Blanc de poulet accompagné de riz et légumes, sauce cocktail 14.50

Filets de perches accompagnés de riz et de légumes 14.50

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.