On 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
Salade "Vive l'été" Feuilles d'épinards avec melon, noix de cajoux, ricotta et jambon cru	15
Salade César Garnie de poulet, oeuf, copeaux de parmesan et croûtons	19
Salade Libanaise Assortiment de crudités avec des falafels, pain libanais, houmous et sauce yogourt à la tout fait maison ;-)	19 a menthe,
Salade Cromesquis Assortiment de crudités garnies de beignets à la truite fumée et piment d'Espelette (pe croquants à l'extérieur, fondant à l'intérieur	19 eu piquant),
Salade de Chèvre Chaud Assortiment de crudités avec des toasts garnis de fromage de chèvre, miel, noix	19

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

Feuilletés d'Eté Garnis de ricotta au basilic et burrata, légumes d'été rôtis et tomates	24
Le Burger du Jardinier Steak maison végétarien, légumes rôtis de la plancha, sauce "Le Châtel", oignons crispy, salade verte, accompagné de frites maison aux herbes (le steak maison est composé de légumineuses qui apportent de précieuses protéines pour une alimentation équilibrée ;-)	
Le Burger De l'Eté Viande de boeuf, mozzarella, tomate, sauce tartare, oignons crispy et roquette, accompa frites maison aux herbes	24 gné de
Filets Mignons aux Champignons et Morilles Servis avec les légumes du jour et un accompagnement à choix: frites maison aux herbe	33 s ou riz
Tartare de Bœuf Façon « Anniviarde » Servi avec des frites maison aux herbes, des toasts et une petite salade mêlée	50 gr 30
Entrecôte de Boeuf 180 gr Accompagné des frites maison aux herbes et des légumes du jour, ainsi qu'une sauce à champignons et morilles ou le beurre maison	33 choix:
Vitello Tonnato de Porc Fines tranches froides avec la sauce mayonnaise au thon, accompagné de frites maison herbes ou salade	22 aux
Roastbeef froid Avec sauce tartare, accompagné de frites maison aux herbes ou salade	22

Les Pâtes du Chef

Spaghetti avec la sauce safran, morilles, lardons et légumes

27.-