



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 une salade, les frites aux herbes et les sauces maison

Salades

Petite Salade Verte 5.50

Petite Salade Mêlée 8.50

Salade Vive l'Eté 22.-

Epinards frais avec melon, ricotta, noix de cajou rôties et jambon cru

Salade César 24.-

Garnie de poulet, bacon, oeuf et copeaux de gruyère

Salade Tomates et Burrata 24.-

Sur un lit de salade verte

Salade Libanaise 24.-

Assortiment de crudités avec des falafels, pain libanais, houmous et sauce yogourt à la menthe, tout fait maison ;-)

Salade Cromesquis 24.-

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 24.-

Assortiment de crudités avec des toasts garnis de fromage de chèvre, miel, noix





Poke Bowls

Bol composé d'un assortiment de crudités avec riz et quinoa, fruits exotiques, oeuf et vinaigrette asiatique

Garniture à choix: Saumon - Poulet ou Falafels faits maison 25.-

Plats

Vitello Tonnato de Porc avec salade ou frites 25.-

Fines tranches de porc froides garnies de sauce mayonnaise au thon, avec salade ou frites maison aux herbes

Le Roastbeef avec salade ou frites 25.-

Et sa sauce tartare, accompagné de salade ou de frites maison aux herbes

Tartare de Bœuf Façon « Anniviarde » 120 gr 30.- / 150 gr 35.-

Servi avec des frites maison aux herbes, des toasts et une petite salade mêlée

Filets Mignons de Porc et Sauce aux Champignons et Morilles 38.-

Accompagné de frites et des légumes du jour

Entrecôte de Boeuf 180 gr 38.-

Accompagné des frites maison aux herbes et des légumes du jour, ainsi qu'une sauce à choix: champignons et morilles ou le beurre maison

Feuilletés d'Eté 29.-

Garnis de légumes grillés, tomates, burrata et ricotta au basilic

Les Pâtes du Chef 32.-

Spaghetti avec une sauce safranée, morilles, lardons et légumes sautés





Filets de Perches Meunières 30.-
Accompagnés de frites maison aux herbes, légumes du jour et sauce tartare

Brochettes de Poissons et Crevettes Grillées 32.-
Sur un lit d'orge perlé et sauce à la citronnelle

Le Burger De l'Eté avec salade ou frites 27.-
Viande de boeuf, mozzarella, tomate, sauce tartare, rucola, oignons crispy, accompagné d'une salade mêlée ou de frites maison aux herbes

Le Burger du Jardinier avec salade ou frites 27.-
Steak maison végétarien, légumes de la plancha, oignons et sauce "Le Châtel", accompagné d'une salade ou de frites maison aux herbes (le steak maison est composé 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

Filet de perches, riz au jasmin, légumes et sauce tartare 14.50

Spaghetti et sauce tomate 12.50

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.

