



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, frites maison aux herbes et sauces maison

Entrées

Petite Salade Verte 6.-

Salade Mêlée 9.50

Saladine "Vive l'Eté" 13.-

Pousses d'épinard, melon, noix de cajou rôties, ricota et jambon cru

Cromesquis à la Truite Fumée et Piment d'Espelette 13.-

Beignets faits maison, croquants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, accompagnés d'une petite verdure

Burrata sur son Lit de Tomates 13.-

Vitello Tonnato de Porc en Entrée 15.-





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 27.-

Plats

Vitello Tonnato de Porc avec salade ou frites 29.-
Fines tranches froides (cuisson basse température), sauce mayonnaise au thon, avec salade ou frites maison aux herbes

Le Roastbeef avec salade ou frites 29.-
(Froid) Et sa sauce tartare maison, accompagné de salade ou de frites maison aux herbes

Duo de Tartares 38.-
Au thon saveur japonaise et boeuf façon "Anniviarde". Servi avec une petite salade mêlée, des frites maison aux herbes et des toasts

Feuilletés d'Eté 32.-
Garnis de légumes grillés, tomate, burrata et ricotta au basilic

Brochettes de Poissons et Crevettes Grillées 35.-
Sur un lit d'orge perlé et sauce à la citronnelle

Brochettes de Noix de St-Jacques Snackées 38.-
Lardées, sur un lit d'orge perlé, avec une sauce au yuzu

Les Filets Mignons aux Champignons et Morilles 38.-
Accompagnés de frites maison aux herbes ou de riz au jasmin, légumes du jour





Entrecôte de Boeuf 180 gr 38.-

Servie avec des frites maison aux herbes, des légumes et une sauce à choix: Beurre maison ou sauce aux champignons et morilles

Les Pâtes du Chef 34.-

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

Le Burger De l'Eté avec salade ou frites 27.-

Viande de boeuf, mozzarella, tomate fraîche, 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 rôtis, oignons "crispy", tomate 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 fraîches maison aux herbes 7.-

Nuggets maison et frites 12.50

Hamburger et frites maison aux herbes 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 prend aussi une autre boisson.

Pour toute demande de modification d'un plat, nous nous réservons le droit de facturer un supplément.

