

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'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 "Jura-Piémontaise" 19.-

Salade verte avec de la tête de moine, figues, noisettes et huile aromatisée à la truffe blanche

Salade César 19.-

Garnie de poulet, oeuf, tomates et copeaux de gruyère

Salade Libanaise 19.-

Assortiment de crudités avec des falafels faits maison, pain libanais, houmous et sauce labneh à la menthe

Salade Cromesquis 19.-

Assortiment de crudités garnies de beignets panés 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 , fruits exotiques, oeuf et vinaigrette asiatique

Garniture à choix: Saumon - Poulet - Falafels faits maison 21.-

Plats

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 Du Châtel 24.-

Viande de boeuf, bacon, fromage à raclette de Prayoud (Châtel-St-Denis), Sauce Châtel (cocktail fumée), oignons crispy, accompagné de frites maison aux herbes

Le Burger du Jardinier 24.-

Steak maison végétarien, légumes rôtis, 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 ;-)

Feuilletés aux Champignons 24.-

Les Pâtes du Chef 27.-

Linguine avec la sauce safranée, morilles, lardons et légumes