



Le menu du jour, entrée et plat pour 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 une salade, les frites aux herbes et les sauces maison

Salades

Petite Salade Verte 5.50

Petite Salade Mêlée 9.50

Crème de Courge d'Attalens en entrée 13.- / en plat 19.-
Eclats de noisettes et croûtons

Salade Jura-Piémontaise en entrée 13.- / en plat 24.-
Salade verte avec de la tête de moine, figue, noisettes et huile aromatisée à la truffe blanche

Salade César 24.-
Garnie de poulet, oeuf, tomates et copeaux de gruyère

Salade Libanaise 24.-





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

Salade Cromesquis 24.-

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 24.-

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

Poke Bowls

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

Garniture à choix: Saumon - Poulet ou Falafels faits maison 27.-

Plats

Feuilletés aux Champignons et Morilles 29.-

Accompagné d'une salade mêlée

Entrecôte de Boeuf 180 gr 38.-

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

Les Filets Mignons aux Champignons et Morilles 38.-

Accompagnés de frites maison aux herbes et des légumes du jour

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

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

Filets de Perches Meunières 30.-

Accompagnés de frites maison aux herbes, légumes du jour et sauce tartare

Les Pâtes du Chef 32.-

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





Le Burger Le Châtel avec salade ou frites 28.-
Viande de boeuf, bacon, fromage à raclette de la fromagerie de Prayoud (Châtel-St-Denis), sauce "Le Châtel" (cocktail fumée), oignons confits crispy, salade verte, accompagné d'une salade mêlée ou de frites maison aux herbes

Le Burger du Jardinier avec salade ou frites 28.-
Steak maison végétarien, sauce "Le Châtel" (cocktail fumée), oignons confits crispy, salade verte, légumes, 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 ;-)

La Chasse

Civet de Chevreuil 38.-
Garniture de chasse

Le Burger de Chasse 34.-
Servi avec des spätzlis ou une salade

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.

