

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

Velouté de Broccolis 13.-
Et sa tuile croquante

Feuilleté aux Champignons et Morilles 13.-

Foie Gras de Canard Maison mi-cuit 17.-
Brioche toastée et verdure

Salade Jura-Piémont 14.-
Salade verte garnie de tête de moine, figues, noisettes piémontaises et huile parfumée à la truffe blanche

Cromesquis à la Truite Fumée et Piment d'Espelette 13.-
Beignets panés faits maison, croquants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, accompagnés d'une petite verdure

Le Sérac de la Fromagerie de Prayoud, Châtel-St-Denis 14.-
Déclinaison servie avec des crackers aux fruits secs

Poke Bowls

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

Garniture à choix: Poulet, Falafels faits maison ou Saumon 28.-

Plats

Filet de Boeuf et sa réduction de Pinot Noir 48.-

Gratin dauphinois et légumes de saison

Façon Rossini: + 10.-

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, réduction de pinot noir ou sauce aux champignons et morilles

Duo de Tartares 150 gr 38.-

Viande de boeuf du Val d'Annivier et tartare de boeuf à l'italienne (tomates séchées, parmesan, olives , servi avec une petite salade, des frites et des toasts

Bami Goreng 35.-

Nouilles sautées au poulet et légumes

Filet d'Omble Chevalier et son Beurre Citronné 38.-

Sur un lit de patates douces et légumes de saison

Tajine Veggie aux Légumes Racines 34.-

Accompagnée de son taboulé

Feuilletés aux Champignons et aux Morilles	33.-
Accompagnés d'une salade mêlée	
Les Pâtes du Chef	35.-
Linguine avec une sauce safranée, morilles, lardons et légumes sautés	
Le Burger Le Châtel	28.-
avec salade ou frites maison aux herbes	
Viande de boeuf, sauce tartare, vacherin de la fromagerie de Prayoud (Châtel-St-Denis) , oignons crispy, accompagné d'une salade mêlée ou de frites maison aux herbes	
Le Burger Du Jardinier	28.-
avec salade ou frites maison aux herbes	
Steak maison végétarien*, sauce tartare, oignons crispy, légumes (*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
Pâtes nappées de 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.