

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		
Supplément de 100 gr de viande		10.-
Fondue Anniviarde "Enfant"		
100 gr de viande servie avec une salade, les frites aux herbes et les sauces maison		25.-

Entrées

Petite Salade Verte	6.-	
Salade Mêlée	9.50	
Terrine de Foie Gras du Chef		
Accompagné de sa brioche safranée et de pâte de coing		20.-
Cromesquis à la courge, carotte et marjolaine		
Beignets panés faits maison, accompagnés d'une petite verdure		13.-
Feuilleté aux Champignons et Morilles	13.-	
Salade Jura-Piémontaise		
Salade verte garnie de tête de moine, coulis de figue, quartiers de pommes, noisettes et huile parfumée à la truffe blanche		14.-
Mezze Libanais		
Pour 2 personnes. Avec 2 falafels maison, sauce yogourt à la menthe et houmous, olives et pain libanais fait maison		18.-

Salades

Salade Jura-Piémontaise	24.-
Salade verte garnie de tête de moine, coulis de figue, quartiers de pommes, noisettes et huile parfumée à la truffe blanche	
Salade Libanaise	24.-
Assortiment de crudités avec falafels et pain libanais faits maison, olives, houmous et sauce yogourt à la menthe	
Salade Cromesquis	24.-
Assortiment de crudités garni de beignets panés à la courge, carotte et marjolaine, 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, pommes	

Plats

Feuilleté aux Champignons et Morilles	30.-
Accompagné d'une jardinière de légumes	
Entrecôte de Boeuf	180 gr
Accompagnement à choix: frites maison aux herbes ou nouilles au beurre et les légumes du moment, ainsi qu'une sauce à choix: champignons et morilles ou beurre maison	38.-
Filet de Boeuf et sa réduction de Pinot Noir	48.-
Sur un écrasé de pommes de terre persillées du Mont et légumes du moment	
Tartare de Bœuf Façon « Anniviarde »	120 gr 30.- / 150 gr 35.-
Servi avec des frites maison aux herbes, des toasts et une petite salade mélée	
Filets Mignons de Porc aux Champignons et Morilles	38.-
Accompagnement à choix: frites maison aux herbes ou nouilles au beurre et les légumes du moment	

Filet de Sébaste (ou poisson selon arrivage), sauce à la mandarine	38.-
Sur un lit de lentilles, accompagné de légumes	
Rouleaux aux Légumes d'Hiver	34.-
Sur un dahl de lentilles, légumes et sauce au yogourth	
Pad Thaï aux légumes	26.-
Nouilles de riz à la thaïlandaise	
Avec crevettes ou poulet	32.-
Le Burger Du Châtel	27.-
Pain bun maison , viande de boeuf, sauce tartare, vacherin fribourgeois, bacon, salade, oignons crispy, accompagné d'une salade mêlée ou de frites maison aux herbes	
Le Burger du Jardinier	27.-
Pain bun maison , steak maison végétarien, sauce tartare, légumes, salade, accompagné d'une salade mêlée 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 (avec ou sans fromage)	14.50
Emincé de poulet, nouilles et légumes	14.50
Nouilles avec de la sauce tomate	12.50

En cas d'allergie alimentaire, informez 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.