

# LES ENTREES

Salade verte fraiche du jour  8.-

Salade mêlée  9.-

Salade de carotte, radis, chou rouge, concombre, céleri et tomate

Velouté de potiron, espuma fromage à rebibes (VS), ciboulette  
et graines de courge torrèfiées au paprika doux.  11.-

Carpaccio de bœuf aux bolets, parmesan et pickles de carottes  22.-

Tartare de saumon, Granny smith, brunoise de courgette,  
saladine de doucette et toast  19.-

Assiette de viande séchée Valaisanne  22.-  
Petite (75g) 32.-  
Grande (120g)

Viande séchée, pain de seigle et beurre

Assiette Valaisanne  19.-  
Petite (95g) 29.-  
Grande (160g)

Viande séchée, Jambon cru, Lard sec, saucisse sèche, pain de seigle et fromage à raclette

# LES PLATS

## Saveurs de la mer

Pavé de saumon et sa sauce crème épinard et citron vert, riz aux poivrons et tomate cerise pesto basilic     34.-

Filets de perche loe du Valais façon meunière, pommes de terre gratinée, mousse de brocoli et petits de légumes de saison   
    46.

## Saveurs de la terre

Magret de canard aux légumes méditerranéens, sauce brune balsamique à l'orange et au miel pommes gaufrettes de pommes de terre   42.-

Entrecôte de bœuf Suisse (200g), mousse de brocoli, petits légumes de saison et pomme de terre façon country    45.-

Sauce au choix :

Sauce morilles, trois poivres ou beurre café de Paris

Souris d'agneau, sauce au thym, purée de pomme de terre et petit légumes de saison    39.-

# VEGETARIENS ET PATES

- Risotto safrané aux bolets   24.-
- Quinoa au curry et légumes méditerranéens   22.-
- Penne sauce aux choix    18.-  
Sauce tomate, bolognaise ou pesto maison

# PETITS GASTRONOMES

- Penne sauce aux choix    13.-  
Sauce tomate, bolognaise ou pesto maison
- Steak haché de bœuf, pomme de terre frites et carottes   17.-
- Chicken nuggets, pommes de terre frites et carottes    16.-
- Portion de pommes de terre frites 6.-

# LES DESSERTS MAISON

Flan au caramel beurre salé	 	9.-
Tiramisu au café	  	11.-
Sabayon glacé à l'abricotine	 	11.-
Tarte aux fruits du jour	  	6.-
Servie avec crème chantilly		
Meringues maison	 	7.-
Faites maison avec crème chantilly		
Meringues maison glacées	  	9.-
Faites maison avec crème chantilly, glace fraise et vanille		
Salade de Fruits frais		8.50

# LES SPECIALITES VALAISANNES

La traditionnelle croûte au fromage    

Fromage à raclette de Nendaz, jambon et œuf

Fondue moitié-moitié traditionnelle   

21.-

Gruyère et vacherin fribourgeois (cave à lait Haute-Nendaz), ail, échalote et vin blanc  
Servie avec pain

25.-

Fondue aux tomates  

Gruyère et vacherin fribourgeois (cave à lait Haute-Nendaz), ail, échalote et vin blanc et tomates  
Servie avec pommes grenailles

27.-

Fondue aux bolets   

Gruyère et vacherin fribourgeois (cave à lait Haute-Nendaz), ail, échalote et vin blanc et bolets  
Servie avec pain

29.-

Raclette traditionnelle  

Servie avec pommes grenailles, oignons et cornichons

Röstis Valaisan  

31.-

Fromage à raclette de Nendaz, jambon et œuf

22.-

## Origine des denrées

Bœuf : Suisse

Agneau : Suisse

Canard : France

Porc : Suisse

Viande séchée, Jambon cru, Lard sec, saucisse sèche : Valais

Perche : Valais

Saumon : Suisse

Fondue et raclette : Cave à Lait Haute-Nendaz

## Légendes allergènes



## Snacks

Salade mēlée 

Salade de carotte, radis, chou rouge, concombre, cēleri et tomate

Petite

Grande

9.-

16.-

Salade Montagnarde 

Salade verte, œuf, lardons, copeaux de parmesan, croutons et noix

17.-

Croque-Monsieur 

15.-

Servi avec une saladine

Burger 4 vallées 

26.-

Servi avec pommes de terre frites et une saladine

Rouleaux de printemps maison 

15.-

Servis avec sauce chili et une saladine

Tarte oignon-poireaux 

11.-

Accompagnée d'une saladine

6.-

Portion de Pommes de terre frites

## Origine des denrées

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Fromage à raclette : Cave à Lait Haute-Nendaz

## Légendes allergènes

