





# L'AIGLE

---

## CARNOTZET



Voici la cuisine de mes rêves, gouteuse, délicate et colorée venant de mon enfance en ayant tout appris de mon maitre paternel.

# LES ENTRÉES

Salade verte fraîche du jour     8.-

Salade mêlée      9.-

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

Assiette de viande séchée Valaisanne  

Petite (75g) 22.-

Grande (120g) 32.-

Viande séchée, pain de seigle et beurre

Assiette Valaisanne  

Petite (95g) 19.-

Grande (160g) 29.-

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

# LES SPÉCIALITÉS VALAISANNES

La traditionnelle croûte au fromage     21.-

Fromage à raclette de Nendaz, jambon et œuf

Fondue moitié-moitié traditionnelle 25.-

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

Fondue aux tomates 27.-

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

Fondue aux bolets 29.-

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
















Raclette traditionnelle 31.-

Servie avec pommes grenailles, oignons et cornichons










Röstis Valaisan   22.-

Fromage à raclette de Nendaz, jambon et œuf

# LES DESSERTS MAISON

Flan au caramel beurre salé  	9.-
Tiramisu au café   	11.-
Sabayon glacé à l'abricotine  	11.-
Tarte aux fruits du jour    Servie avec crème chantilly	6.-
Meringues maison, crème double   Faites maison avec crème double de Moléson	7.-
Meringues maison glacées    Faites maison avec crème chantilly, glace fraise et vanille	9.-
Salade de Fruits frais	8.50
Assiette de fromages	12.-

# GLACES ET COUPES

Glaces    Vanille, fraise, café, stracciatella, caramel et chocolat	3.50
Sorbets Abricot, citron et framboise	3.50
Supplément crème	2.-
Coupe Danemark    Glace vanille, chocolat fondu et chantilly	10.50
Coupe Alice    Glace vanille, caramel avec sauce caramel et chantilly	10.50
Le Valaisan Sorbet abricot arrosé d'Abricotine	12.-