

Restaurant-café des Châteaux

Alexandre Carruzzo

et son équipe

sont heureux de vous accueillir

La cuisine est assurée en continu le dimanche

Le restaurant-café des Châteaux propose également
un service traiteur

Réservez en ligne :

www.restaurant-cafe-des-chateaux-sion.ch



Restaurant-café des Châteaux



Restaurant-café des Châteaux

Les entrées

Soupe au vin de Sion, dés de foie gras poêlés	15.-
Croustillant de tourteau et de cigale de mer, émulsion aux coquillages parfumée au citron vert	19.-
Bruschetta du chalet et son œuf poché	14.-
Risotto safrané aux moules et aux noix de Saint-Jacques	20.- /30.-
Terrine de foie gras parfumée à la Marsanne, brioche au beurre et chutney de pommes	21.-
Assortiment de salades du marché	10.-



Restaurant-café des Châteaux

Les viandes

Chateaubriand dès deux personnes, proposé en deux services	55.-
Cordon bleu de veau au fromage de Bagnes	39.-
Palette de bœuf confite au romarin et son escalope de foie gras poêlé	39.-
Tartare de bœuf à l'avocat avec frites et toasts	27.- / 37.-
Gigot d'agneau braisé à basse température, sauce à l'ail et au thym	38.-
Rognons de veau à la moutarde gros grain	32.-
Filet de bœuf grillé	42.-
Sauce béarnaise	7.-
Beurre des Châteaux	6.-
Sauce au poivre vert	6.-
Filet mignon de porc en croûte, sauce au curry	36.-

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison
et à choix de : Pommes croquettes, mousseline aux zestes de
citrons, riz ou pommes frites

Provenance de nos viandes : Suisse, France et Nouvelle-Zélande

Restaurant-café des Châteaux

Les poissons et crustacés de la semaine

Chaque semaine, le chef vous propose trois suggestions de poissons frais ou de crustacés

Plateaux de fruits de mer

Composez directement votre plateau de fruits de mer selon vos envies.

Réservez un jour à l'avance

A déguster sur place ou à l'emporter



Restaurant-café des Châteaux

Menu Tourbillon

Soupe au vin de Sion, dés de foie gras poêlés

Filet mignon de porc en croûte, sauce au curry

Baba au Rhum

59.-

Menu Valère

Croustillant de tourteau et de cigale de mer,
émulsion aux coquillages parfumée au citron vert

Palette de bœuf confite au romarin et
son escalope de foie gras poêlé

Macaron à la crème double et aux marrons glacés

64.-



Restaurant-café des Châteaux

Menu Valère et Tourbillon

Terrine de foie gras parfumée à la Marsanne,
brioche au beurre et chutney de pommes

Risotto safrané aux moules et
aux noix de Saint-Jacques

Filet de bœuf grillé, sauce à choix

Soufflé au citron et son coulis de framboises

85.-



Restaurant-café des Châteaux

Bien de chez nous

Assiette valaisanne 16.- /26.-

Assiette de viande séchée 17.- /27.-

Fondues

Nature 25.-

Moutarde 26.-

Piment antillais 26.-

Poivre vert 26.-

Tomate 26.-

Menu rouge et blanc pour deux

Assiette valaisanne à partager

Une fondue de votre choix

Sorbet Williamine

45.- p.p



Restaurant-café des Châteaux

Les desserts

Mini beignets pomme-chocolat	15.-
Soufflé au citron et son coulis de framboise	16.-
Moelleux caramel au beurre salé et sorbet chocolat	15.-
Macaron à la crème double et aux marrons glacés	14.-
Baba au rhum	14.-
Assortiment de fromages de la région	16.-

Les glaces artisanales

Sorbet valaisan	12.-
Sorbet Williamine	12.-
Colonel	12.-
Café glacé	12.-
Coupe Danemark	12.-



Restaurant-café des Châteaux

Les sorbets

Framboise
Fraise
Abricot
Citron de Sicile
Citron vert
Mangue
Pomme verte
Banane
Poire William
Fruit des bois
Fruit de la passion
Cacao (chocolat)

Les glaces

Vanille
Noix
Chocolat blanc
Crumble fruits rouges
Pistache
Confiture de lait
Café arabica
Caramel beurre salé
Bulgare nature
Bulgare fruits des bois

La boule de glace ou de sorbet	3.70
Supplément avec de la crème Chantilly	3.-
Supplément avec du chocolat	3.-

