

Bienvenue



Nos entrées.

<i>Carpaccio de viande séchée</i>	
<i>rebibes de vieux fromage</i>	18.-
<i>Crème de légumes pain et fromage.</i>	10.-
<i>Demi-planchette valaisanne.</i>	15.-
<i>Terrine de campagne et salade mêlée</i>	14.-
<i>Pâté en croute à la pistache et sa garniture.</i>	14.-
<i>Feuilleté aux poireaux et salade</i>	12.-

Nos Salades

<i>Salade mêlée.</i>	6.50-
<i>Salade verte.</i>	5.-
<i>Grande salade mêlée.</i>	13.-
<i>Salade Paysanne.</i>	22.-
<i>Salade verte tomates carottes oignons lardons œuf croutons</i>	
<i>Salade de blancs de poulet rôtis</i>	25.-
<i>Salade verte tomates poivrons croutons</i>	
<i>Salade du skieur.</i>	25.-
<i>Salade verte carotte tomates Jambon cru fromage et croutons</i>	
<i>Salade de chèvre chaud sur toast</i>	25.-
<i>Verte carottes pommes noix</i>	

Nos viandes.

Entrecôte de cheval. 200gr

33.-

Entrecôte de bœuf. 200gr

38.-

Filet de bœuf Hérens 200gr

45.-

Sauce à choix : Beurre au vin rouge. Echalote

ou Voronoff : (oignon moutarde poivre cognac paprika crème)

(Chanterelles supplément 5.-)

Filet de canard sauce voronoff

35.-

Souris d'agneau confite au miel

et jus d'agneau au thym.

35.-

Suprême de volaille sauce au citron

29.-

Entrecôte Café de Paris Frites fraîches et salade verte

39.-

Servie sur réchaud

Nos viandes sur ardoise.

Ardoise de cheval 200gr

35.-

Ardoise de bœuf (pavé de rumsteck) 200gr

38.-

Filet de bœuf sur ardoise 200gr

45.-

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée

Sauce, légumes. Accompagnement au choix : Frites, pâtes, riz

Poisson

Filet de truite meunière salade mêlée

33.-

Excellent et convivial.

Fondue Bordelaise aux trois viandes

Bœuf cheval dinde 35.-

Fondue Bordelaise de bœuf

Hérens 39.-

Composition du bouillon :vin rouge légumes poivre.

Bolets séchés au moment de servir.

Fondue chinoise de dinde

29.-

*Nos fondues sont servies dès 2 personnes et sont accompagnées
d'une salade mêlée de frites ou de riz et de sauces maison ;*

ail, cocktail, curry et ailes d'épervier.

Nos plats

Chicken nuggets frites légumes.

18.-

Saucisse de veau frites légumes

18.-

Saucisse à rôtir roestis.

23.-

Pâtes aux chanterelles et salade verte. 25.-

Pâtes bolognaise et salade verte. 18.-

Provenance des viandes : Suisse Brésil Argentine

Le Bœuf (Hérens) et le porc sont issus de notre ferme.

Spécialités Valaisannes.

Croute au fromage nature 17.-

Croute au fromage jambon. 19.-

Croute au fromage jambon et œuf 21.-

Nos fondues sont servies dès 2 personnes

Fondue nature 22.-

Fondue aux bolets. 24.-

Fondue à la tomate servie avec de pommes de terre. 24.-

Roesti des fontaines. 22.-

Lardons fromage et œuf.

Roesti marguerite 22.-

Tomates fromage et œuf.

Roesti valaisan 22.-

Jambon fromage et œuf.

Roesti fromage et œuf. 20.-

<i>Planchette valaisanne.</i>	22.-
<i>Planchette de viande séchée</i>	22.-
<i>Planchette de fromages.</i>	12.-
<i>Planchette de rebibes. (Fromage apéro)</i>	10.-

Pour Les enfants.

Jusqu'à 13 ans.

Chicken nuggets frites.	12.-
Pâtes bolognaise.	11.-
Croute au fromage nature.	9.-
Croute au fromage jambon.	12.-
Saucisse de veau frites.	12.-
Saucisse de veau pâtes.	12.-
Demi-planchette valaisanne.	15.-
Demi - menu du jour ! seulement midi.	15,-

Bon appétit !

Restaurant - Chambres d'hôtes
Famille Albert et Jacqueline Rey-Mermet
024 477 13 42