

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

Les entrées

Croustillant de thon rouge et d'avocat parfumé au citron vert	19.-
Velouté froid de petits pois, ricotta et pain grillé à l'huile d'olive	14.-
Feuilleté d'asperges et son œuf poché	18.-
Risotto aux morilles	25.-/30.-
Asperges blanches, jambon cru et mayonnaise	20.-/35.-
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.-
Tartare de bœuf à l'avocat avec frites et toasts	27.- /37.-
Tartare de bœuf au chèvre frais	27.-/37.-
Epaule de porc confite à la mode du chef	36.-
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.-
Ris de veau croustillant et moelleux à la crème d'ail des ours	36.-

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison
et à choix de : Pommes dauphine, risotto au citron, pommes
grenaille ou pommes frites



Restaurant-café des Châteaux

Menu Tourbillon

Velouté froid de petits pois, ricotta
et pain grillé à l'huile d'olive

Ris de veau croustillant et moelleux
à la crème d'ail des ours,
pommes dauphine et légumes de saison

Gâteau au chocolat sans gluten
et crème double de la Gruyère

55.-

Menu Valère

Asperges blanches, jambon cru et mayonnaise

Epaule de porc confite à la mode du chef,
risotto au citron et légumes de saison

Mille-feuille aux framboises

64.-



Restaurant-café des Châteaux

Menu Valère et Tourbillon

Croustillant de thon rouge et d'avocat
parfumé au citron vert

Feuilleté d'asperges et son œuf poché

Filet de bœuf grillé au beurre des châteaux,
Garniture à choix et légumes de saison

Soufflé à l'abricotine et son coulis d'abricots

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

Soufflé à l'abricotine et son coulis d'abricots	16.-
Tiramisu aux fraises	14.-
Mille-feuille aux framboises	14.-
Moelleux caramel au beurre salé et sorbet chocolat	15.-
Gâteau au chocolat sans gluten et crème double de la Gruyère	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.-

