

## Cartes des mets Midi

### Apéro

**Planchouette** 18.–

Vieux Raclette et saucisse sèche de la boucherie

**Assiette de viande séchée** 21.–

**Assiette Valaisanne** 28.–

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse sèche, vieux fromage

### Entrées

**Salade mêlée, lardons, croûtons** 14.–

**Soupe du moment** 14.–

Chips de légumes

**Feuilleté aux champignons** 17.–

**Terrine du chef** 19.–

### Soupe

**Soupe du moment, vieux fromage d'alpage** 19.–

### Guyenëfles

**Guyenëfles aux champignons** 23.–

Crème, fromage, champignons

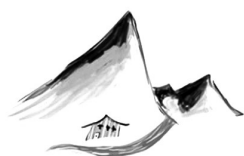
**Guyenëfles du mayen** 24.–

Crème, fromage, lardons, oignons

### Fromage

**Croûte au fromage** 24.–

Fromage de Nendaz, jambon cru de la boucherie, oeuf au plat



**Fondues** Mélange de la Cave à Lait, Nendaz  
230g / personne, dès 2 personnes (prix par personne)

**Fondue nature** 27.–  
Cave à Lait, Nendaz

**Fondue aux tomates** 29.–  
Cave à Lait, Nendaz.  
Coulis maison, servi avec pomme de terre

**Fondue aux échalotes** 29.–  
Cave à Lait, Nendaz

**Fondue aux champignons** 29.–  
Cave à Lait, Nendaz. Servi avec pomme de terre

**Viandes / Poisson**  
servi avec frites maison et légumes

**Cordon Bleu** 37.–  
Porc, jambon cru de la boucherie, Raclette, environ 300g

**Filet de boeuf** 200g 53.–  
Réduction de vin rouge, fond de boeuf et moelle

**SUR RESERVATION UNIQUEMENT** 46.–  
**Fondue de Planchouet**

Petite salade mêlée  
Boeuf et veau, 200g / personne, dès 2 personnes  
Bouillon de boeuf et réduction de vin rouge  
Sauces maison, frites maison

**Filets de truite** 30.–  
Truite de Vionnaz, sauce meunière

**Desserts**

**Tarte du jour** 8.–

**Meringue double crème** 10.–

**Crème brûlée du chef** 11.–

**Choix de boules de glace** 4.5  
De Hasta Glaces à Sion. Que des produits naturels !

**Assiette de fromages** 14.–  
Choix de 3 fromages de la région

**Menus enfants** jusqu'à 12 ans

**Guyenëfles du mayen** 14.–  
Crème, fromage, lardons

**Tranche panée de porc** 18.–  
Servi avec frites maison et salade

