

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

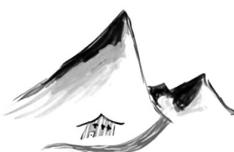
Guyenëfles du mayen 24.-

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	
Guyenèfles du mayen	14.-
Crème, fromage, lardons	
Tranche panée de porc	18.-
Servi avec frites maison et salade	

