

Cartes des mets Soir

Apéro

Planchouette

Vieux Raclette et saucisse sèche de la boucherie

18.–

Assiette de viande séchée

21.–

Assiette Valaisanne

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

28.–

Entrées

Salade mêlée, lardons, croûtons

14.–

Soupe du moment

Chips de légumes

14.–

Feuilleté aux champignons

17.–

Terrine du chef

19.–

Risotto

Risotto à la trévis

Trévis, vin rouge, vieux Raclette

27.–

Fondues

230g / personne, dès 2 personnes (prix par personne)

Fondue nature

Cave à Lait, Nendaz

27.–

Fondue aux tomates

Cave à Lait, Nendaz.

Coulis maison, servi avec pomme de terre

29.–

Fondue aux échalotes

Cave à Lait, Nendaz.

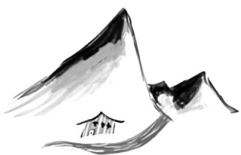
29.–

Fondue aux champignons

Cave à Lait, Nendaz

Servi avec pomme de terre

29.–



Viandes / Poisson

servi avec frites maison et légumes

Cordon Bleu

Porc, jambon cru, Raclette, environ 300g

37.–

SUR RESERVATION UNIQUEMENT

Fondue de Planchouet

Petite salade mêlée

Boeuf et veau, 200g / personne, dès 2 personnes

Bouillon de boeuf et réduction de vin rouge

Sauces maison

46.–

L'Orologio

La spécialité de la maison ! Pour 2 à 4 personnes.

Petite salade mêlée

Filet de boeuf (200g) de la race d'Hérens, sauce à la moutarde préparée à table. Servi avec frites maison et légumes.

62.–

Filets de truite

Truite de Vionnaz, sauce meunière

30.–

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

