

## Cartes des mets Soir

### 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.-

### Risotto

**Risotto à la trévise** 27.-

Trévise, vin rouge, vieux Raclette

### Fondues

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

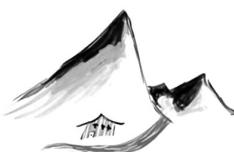
**Fondue aux échalotes** 29.-

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, Raclette, environ 300g

**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

**L'Orologio** 62.-  
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.

**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

