

Cartes des mets Midi

Apéro

Planchouette 18.–

Vieux fromage à 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 13.–

Terrine du chef 19.–

Salade

Salade montagnarde 28.–

Salade, fromage de Nendaz, viande séchée de cerf, pommes de terre, lardons, croûtons

Soupe

Soupe du moment, vieux fromage d'alpage 18.–

Guyenëfles / Risotto

Guyenëfles du mayen 24.–

Crème, fromage, lardons, oignons

Risotto aux champignons 26.–

Fromage

Croûte au fromage 24.–

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



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 en robe des champs

Fondue aux échalotes 29.–

Cave à Lait, Nendaz.

Fondue aux champignons 29.–

Cave à Lait, Nendaz

Fondue pur chèvre 29.–

Fromagerie Moléson (200g / personne)

Viandes (Toutes nos viandes proviennent de Suisse)

servi avec frites maison et salade

Cordon Bleu 37.–

Porc, jambon cru, Raclette, environ 300g

Fondue de Planchouet 46.–

Petite salade mêlée

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

Bouillon de boeuf et réduction de vin rouge

Sauces maison, frites maison

Desserts

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille 13.–

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 !

Menus enfants jusqu'à 12 ans

Guyenëfles du mayen 14.–

Crème, fromage, lardons

Nuggets de poulet 17.–

Servi avec frites maison et salade

