

## Nos entrées.

- Terrine de campagne maison et salade 14.-
- Potage de légumes. Pain et fromage. 12.-
- Croute aux champignons et salade 14.-
- Demi-planchette valaisanne 17.-
- Demi-planchette viande séchée 17.-

## Nos Salades

- Salade mêlée. 7.-
- Salade verte. 5.50-
- Grande salade mêlée. 13.-
- Salade Paysanne. 23.-

Salade verte tomates carottes oignons lardons œuf croutons.

## Nos viandes sur ardoise.

Steak de cheval.	200gr	35.-
Romsteak de bœuf.	200gr	38.-

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée légumes et sauce.

Au choix, des pâtes, des frites ou du riz.

# Excellent et convivial.

## Fondue Bordelaise aux trois viandes

Bœuf cheval dinde

35.-

## Fondue Bordelaise de bœuf

39.-

Composition du bouillon vin rouge carotte poireaux oignons ail poivre bolets séchés

## Fondue chinoise de dinde.

30.-

Viande 200gr

Supplément bœuf 200gr 9.- cheval et dinde 200gr 7.-

Nos fondues sont servies dès 2 personnes et sont accompagnées d'une salade mêlée de frites ou de riz et de sauces, ail, cocktail, curry et ailes d'épervier.

Nos fondues à la viande ne sont pas servies au-delà de 21h15

*« Cher client, chère cliente,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

*Votre restaurateur »*

# Spécialités Valaisannes.

Croute au fromage nature	18.-
Croute au fromage jambon.	19.-
Croute au fromage jambon et œuf	21.-
Fondue nature	24.- pers
Fondue aux tomates. Servie avec des pommes de terre	24.- pers
<u>Nos fondues sont servies dès 2 pers.</u>	
Roesti des fontaines.	22.-
Lardons fromage et œuf.	
Roestis marguerite	22.-
Tomates fromages et œuf.	
Roesti fromage et œuf.	20.-
Planchette valaisanne.	24.-
Planchette de viande séchée	24.-
Planchette de saucisson maison.	13.-
Planchette de fromages.	14.-
Planchette de rebibes. (Fromage apéro)	10.-

Le couvert supplémentaire sera facturé 5.- par adulte

La carafe d'eau en boisson unique 2.-

## Mets encore

Saucisse à rôtir Roestis légumes et salade mêlée	23.-
Pâtes aux champignons et salade mêlée	25.-
Cocotte grand-mère (seulement le soir)	32.-
Salade mêlée Pot au feu et ses petits légumes pommes nature et sauce tartare	
Souris d'agneau confite au romarin et miel (seulement le soir)	35.-

Provenance des viandes : Suisse Brésil Argentine

Le Bœuf (Hérens) de notre ferme.

Le porc Suisse

Entrecôte au beurre Café de Paris servie sur réchaud salade verte et frites maison.

39.-



Viande 220gr avec chainette