

Carte des mets



En entrée

Salade verte	8.-
Salade mêlée	12.-
Rosettes de saumon fumé, blinis et crème acidulée à la Vodka	18.-
Tomate farcie à la mousse de chèvre, viande séchée et rucola	15.-
Salade tiède aux champignons, petits lardons et croûtons	16.-
Rouleaux de printemps maison aux légumes, sauce aigre-douce	15.-

Pour suivre

Spaghettini aux tomates cerises, olives et rucola.....	19.-
Conchiglie farcis aux champignons et parmesan, concassée de tomate.....	25.-
Jaghiatelle maison aux tomates confites et gambas flambées au Pastis... 28.-	
Escalope de volaille façon viennoise, pommes frites et légumes.....	24.-
Hamburger maison de bœuf d'Hérens, mayonnaise, ketchup et frites.....	24.-
Assiette de roastbeef froid, sauce tartare, pommes frites et salade.....	25.-
Filet d'omble chevalier poêlé, beurre blanc aux agrumes quinoa et légumes du marché	27.-
Filets de perche meunière, sauce tartare, pommes frites et légumes	32.-
Sauté minute de poulet du Pays au curry thaï et lait de coco, riz basmati à la coriandre.....	28.-
Epaule d'agneau du Pays lentement confite au four, pommes de terre sarladaises et fine ratatouille	32.-
Entrecôte de bœuf « race d'Hérens » grillée, beurre Café de Paris et risotto d'orge perlé aux petits légumes.....	37.-

Provenance des viandes, volailles et poissons selon arrivage :

Saumon fumé (Norvège), Agneau (Suisse), Volailles (Suisse / Brésil)
Porc (Suisse), Bœuf (Suisse), Poissons (Suisse / France / Pologne),

Mets valaisans

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
<i>Assiette valaisanne</i>	17.-	25.-
<i>Planchette de viande séchée</i>	18.-	26.-
<i>Croûte au fromage, jambon, tomate et œuf au plat</i>		22.-
<i>Fondue au fromage</i>		22.-
<i>Fondue au fromage et tomate, avec pommes de terre (dès 2 pers.)</i>		23.-
<i>Fondue au fromage et à l'ail des ours (dès 2 pers.)</i>		23.-

Pour les enfants

<i>Portion de frites</i>	7.-
<i>Spaghetti au beurre ou à la tomate</i>	12.-
<i>Chicken nuggets, pommes frites</i>	12.-
<i>Petit steak de bœuf, pommes frites, légumes</i>	15.-
<i>Pizza bambino (au choix selon la carte)</i>	

Les desserts

<i>Clafoutis aux cerises et sorbet maison à la griotte</i>	12.-
<i>Biscuit d'amande au citron vert, crème vanillée au mascarpone, fraises du Valais et sorbet maison au yuzu</i>	14.-
<i>Moelleux tiède au chocolat blond, amandes et noix caramélisées glace minute à la fève tonka</i>	14.-

Les pizzas

Marguerita	15.-
<i>(Mozzarella, tomate, huile de basilic)</i>	
Proscuitto	17.-
<i>(Mozzarella, tomate, jambon cuit)</i>	
Napolitaine	18.-
<i>(Mozzarella, tomate, anchois, câpres, olives)</i>	
Romana	18.-
<i>(Mozzarella, tomate, jambon, champignons)</i>	
Exotique	19.-
<i>(Mozzarella, tomate, jambon, ananas)</i>	
Diavola	19.-
<i>(Mozzarella, tomate, salami piquant)</i>	
Végétarienne	19.-
<i>(Mozzarella, tomate, mélange de légumes, champignons, huile de basilic)</i>	
Calzone	20.-
<i>(Mozzarella, tomate, jambon, champignons et oeuf)</i>	
Cappriciosa	20.-
<i>(Mozzarella, tomate, jambon, champignons, asperges)</i>	
4 saisons	20.-
<i>(Mozzarella, tomate, jambon, poivrons, artichauts, champignons)</i>	
Montagnarde	21.-
<i>(Mozzarella, crème et moutarde, reblochon, lardons, oignons, tomates)</i>	
4 fromages	21.-
<i>(Mozzarella, tomate, roquefort, chèvre, raclette)</i>	
La Valaisanne	21.-
<i>(Mozzarella, tomate, jambon cru, lard sec, viande séchée)</i>	
Rimini	21.-
<i>(Mozzarella, tomate, jambon cru, copeaux de parmesan, rucola)</i>	

Toutes les pizzas (sauf la Calzone) peuvent être servies en portion « mini »
avec Fr. 5.- de réduction

