

METS VALAISANS

Raclette " au feu de bois " (fromage d'alpage ou Bagnes 5)	35.-
<i>Pommes en robe</i>	
<i>Salade d'oignons</i>	
<i>Cornichons, petits oignons</i>	
" Menu valaisan " raclette avec entrée viande séchée	43.-
Fondue au fromage	25.-
Fondue aux herbes de montagne (alpage)	27.-
Fondue au fromage à la tomate	27.-
<i>Pommes en robe</i>	
Fondue au fromage aux bolets	31.-
Tranche au fromage	20.-
à l'œuf	21.-
Tranche au fromage au jambon	23.-
à l'œuf	24.-
Tranche au fromage Vieux-Champex	27.-
<i>(tomate, jambon, œuf au plat, oignons grillés)</i>	
Assiette de fromage de nos régions	17.-

LES DELICES DE NOS GRENIERS

	<u>entrée</u>	
Assiette de jambon cru	18.-	27.-
Assiette valaisanne		29.-
<i>Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisson, fromage</i>		
Assiette de viande séchée	24.-	35.-

Accompagnés de pain de seigle et beurre

Les Entrées

	petite	Grande
Soupe frites (bouillon, croûtons de pain maison, fromage d'Orsières, oignons frits)	15.-	
Assiette de jambon cru du Valais	18.-	27.-
Assiette de viande séchée du Valais	24.-	35.-
Saumon fumé, toast et beurre	21.-	35.-
Cocktail de crevettes, sauce calypso	18.-	
Escargots au fendant (6 et 12 pièces)	18.-	28.-
Cuisses de grenouilles à la provençale	22.-	35.-

Les Salades

	Petite	grande
Salade verte	7.-	
Salade mêlée	9.-	17.-
Salade " Vieux-Champex " (crudités, oeufs, lardons, croûtons)	14.-	25.-
Salade du chef (jambon, fromage de Bagnes, tomate, endive)	14.-	24.-
Salade aux crevettes, (crevettes, tomate, oeuf, endive)	14.-	26.-
Salade du berger, (chèvre chaud, lardons, noix, tomate, endive)	15.-	27.-
Salade de St-Jacques poêlées et sa vinaigrette de petits légumes	30.-	

Nos poissons

Dos de loup grillé sur sa crème de panais	32.-
Crevettes géantes provençale	37.-
Gambas décortiquées à l'indonésienne (marinade relevée)	39.-

A votre choix : pommes vapeur, riz ou frites
Une salade verte accompagne nos poissons

Nos mets de brasserie

Spaghetti napolitaine (sauce tomate)	18.-
Spaghetti Carbonara (crème, lard , oeuf)	22 .-
Spaghetti campagnard (lard , bolet, crème)	24.-
Spaghetti Vieux-Champex (morilles,crème, tomates, jambon)	28.-
Spaghetti aux crevettes géantes	28.-
Maccaroni de l'alpage (lard, oignons grillés)	24.-
Tomme poêlée avec rösti	23.-
Rösti de l'alpage (lard, tomate et fromage gratiné)	24.-
Rösti du berger (jambon cru, tomate et fromage gratiné)	24.-
Rösti Vieux-Champex (tomate,jambon,oeuf au plat,fromage)	27.-
Escalope de poulet cordon-bleu, pommes frites	27.-

les pizzas maison

Marguerite :	fromage , tomate , origan, olives	18.-
Napolitaine :	fromage, tomate, anchois, câpres, olives	20.-
Milano :	fromage tomate, saucisson, origan, olives	21.-
Romaine:	fromage, tomate, jambon, origan, olives	21.-
Orientale:	fromage, tomate, merguez, épices orientales	22.-
Du Chef :	fromage, tomate, champignons, jambon,olives	22.-
Hawaï :	fromage, tomate, jambon,ananas, origan, olives	22.-
Quatre saisons:	fromage, tomate,coeur d' artichaut jambon, champignons,poivrons,olives	23.-
Vieux-Champex:	fromage, tomate, jambon cru, origan, oeuf olives	23.-
Charolaise :	fromage, tomate, viande de boeuf hachée,oignons	23.-

Nos viandes

Hamburger « Vieux-Champex »	classique	30.-
<i>Pur boeuf, race d'Hérens 180gr, sauce maison, pain nature ou seigle servi avec frites et salade verte</i>		
Hamburger « Vieux-Champex »	fromage	32.-
<i>Pur boeuf, race d'Hérens 180gr, sauce maison, pain nature ou seigle servi avec frites et salade verte</i>		
Steak tartare maison		35.-
<i>servi avec frites ou toast et une salade mêlée</i>		
Escalope de veau cordon bleu		38.-
<i>légumes du jour, frites ou nouillettes</i>		
Riz casimir, émincé de veau au curry et ses garnitures		37.-
Fondue bûcheronne (dès 2 personnes) fines tranches de boeuf,		39.-
<i>marinade de vin blanc, 5 sortes de champignons, riz aux épices, salade mêlée</i>		
Filets mignons aux bolets		39.-
Entrecôte Vieux - Champex servie sur ardoise		39.-
<i>pommes à l'ancienne, salade mêlée, sauce café de Paris</i>		
Fondue bourguignonne (dès 2 personnes)		39.-
<i>servie avec frites et salade mêlée</i>		
La potence (dès 2 pers.) coeur de filet de boeuf		45.-
<i>servie avec du riz aux pignons et une salade mêlée</i>		
Gigotin d'agneau confit dans son jus		37.-

De notre cheminée au feu de bois

Pavé de poulain 200 Gr.	30.-	Steak de boeuf	200 Gr.	34.-
Jambon à l'os 200 Gr.	30.-	Entrecôte de boeuf	200 Gr.	37.-
Bavette de boeuf 200 Gr.	31.-	Filet de boeuf	200 Gr.	38.-

Nos grillades sont accompagnées des légumes du jour A votre choix : rösti, frites ou nouillettes

Sauces au choix :	Café de Paris maison	6.-
	Confiture d'échalottes	6.-
	Crème et poivre, flambé	6.-
	Aux bolets	8.-
	Aux morilles	12.-
	Vieux-champex	7.-