

Les salades et entrées

Salade verte ✓		6.-
Salade mêlée ✓		8.-
Salade Paysanne	gde 22.- $\frac{1}{2}$ 14.-	
Salade verte, tomates, œufs cuits, dés de fromage, lardons grillés, croutons à l'ail		
Salade du Berger ✓		23.-
Fromage de chèvre poêlé aux herbes, salade verte, tomates, pommes, noix.		
Salade Tropicale	gde 23.- $\frac{1}{2}$ 15.-	
Queues de crevettes marinées thaï, salade verte, ananas, poivrons grillés		
Cassolette feuilletée d'escargots et <u>chanterelles</u> ✓		16.-
en sauce aux fines herbes, piment d'Espelette		
Crumble de légumes de saison ✓		14.-
Terrine maison et sa saladine		15.-

Les plats au fromage de Lourtier

Fondue nature ✓ 22.-

Fondue échalotes et cognac ✓ 24.-

Fondue à l'ail des ours (ail sauvage) ✓ 24.-

Fondue tomate aux herbes avec pommes de terre ✓ 25.-

Les fondues sont servies dès 2 personnes

Croûte nature ✓ 18.-

Croûte jambon 19.-

Croûte jambon & œuf 21.-

Croûte lardons, oignons & tomates 22.-

Polenta Montagnarde 20.-

Semoule de maïs, oignons, lardons, gratinée au fromage.

Les plats gratinés nécessitent une préparation de 20 min. environ.

Les Pâtes

Promenade 20.-

Jambon, porto, sauce tomate, crème

Carbonara 20.-

Lardons grillés, oignons, ail, crème, fromage

Pesto à l'ail des ours selon disponibilité ✓ 22.-

Risotto du jour 25.-

Pour les enfants

Nuggets de poulet avec frites	6 pces 10.-	9 pces 14.-
Jambon avec frites		8.-
Steak haché de bœuf avec pâtes et carottes		15.-

Les produits du séchoir

Assiette valaisanne	220 gr env.	27.-
Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard fumé, fromage de Lourtier et pain de seigle.		
Assiette de jambon cru	150gr. env.	18.- 25.-
Assiette de viande séchée	150gr. env.	21.- 28.-

Les Viandes

Entrecôte d'Hérens	180gr. env.	28.-
	250gr. env.	34.-
Avec beurre maison ou sauce du jour		4.-
Magret de canard et sa sauce au miel et romarin		30.-
Noisette d'agneau en chemise aux herbes	220gr. Env.	36.-

Les viandes sont servies avec une salade & légumes, frites ou pâtes.

Les desserts maison

Crème brûlée à l'infusion de vanille et cannelle	8.-
Fondant au chocolat et son coulis de fruits	10.-
Env. 15 min.	
Tartelette Tatin tiède aux poires et caramel	8.-
Quenelle de glace vanille	
Parfait glacé au Grand-Marnier	10.-
Tarte du jour selon disponibilité	6.50.-

Demandez notre carte de coupes glacées

 = Végétarien

Les prix sont indiqués en francs suisses.

Payement par Visa & Mastercard : + 3% de frais sur le montant total de la facture

T. V.A. 8% : CHE 112 536 650 et service inclus.