



Entrées

Salade verte	5.50.- / 9.-
Salade mêlée	8.- / 13.-
Terrine de foie-gras façon nougat, chutney de betteraves/oignons	24.-
Gratin de poulpe et fruits de mer	18.-
Potage du chef	14.-
Salade Thaï, brochette de crevettes, sauce mangue/satay	21.-

Coin traditionnel

Fondue nature <u>min 2 pers.</u>	29.-/pers.
Fondue à la tomate <u>min 2 pers.</u>	31.-/pers
Assiette valaisanne	18.- / 28.-
Assiette de viande séchée	19.- / 29.-

Pâtes

Tagliatelle à la bolognaise	25.-
Macaronis du chalet	23.-

Poissons

Daurade en croûte	32.-
Truite grillées thym/citron et amandes	36.-

Mijotés

Carbonnade flamande	38.-
Curry d'agneau	39.-
Joues de porc oubliées	32.-

Viandes

Tartare de bœuf	33.-
Tartare de bœuf à l'italienne	35.-
RibEye Rioback argentin	38.-
Secreto de porc	31.-
Filet de boeuf	47.-

Accompagnements : frites ou écrasé de pommes de terre et légumes
 Sauce au choix : poivre ou beurre café de paris
 Sauce morilles : 5.-

Végan

Biryani végétarien	28.-
--------------------	------

Desserts

Fiadone au sésame et agrumes	13.-
Apfelstrudel et chantilly	13.-
Mi-cuit au chocolat avec boule de glace vanille	14.-
Boule de glace au choix	3.50.-
Assiette de fromages affinés (Luisier Affineur)	15.-