

▲ La verdure

Salade verte	6.–
Salade mêlée	9.–
Salade de chèvre chaud	15.– / 22.–
Salade valaisanne <i>(juliennes de viande séchée, lard, jambon et copeaux de fromage d'alpage)</i>	17.– / 24.–
Salade César <i>(poulet, parmesan, œufs et croûtons)</i>	17.– / 24.–
Salade du Chef <i>(selon l'humeur du chef)</i>	16.– / 23.–

▲ Salaisons valaisannes

L'assiette valaisanne	20.– / 25.–
-----------------------	-------------

▲ Croûte aux champignons

23.50

▲ Quiche « Maison » *(avec salade mêlée)*

11.– / 16.–

▲ La viande du boucher

Rosbeef « Maison », <i>(avec galettes de roesti et salade)</i>	24.– / 29.–
Beef burger, frites	21.–

▲ Les tartares

Tartare de saumon (150 / 180g) <i>(avec toasts ou frites et salade)</i>	24.– / 31.–
Tartare de bœuf (150g / 180g) <i>(avec toasts ou frites et salade)</i>	24.– / 31.–

*Provenance des viandes: bœuf et porc CH, volaille CH/BR
Provenance du poisson: saumon zone de pêche FAO 27*

▲ Polenta

Nature : polenta et fromage du pays	18.50
2 étages : jambon	19.50
3 étages : jambon et oignons	20.50
4 étages : jambon, oignons et œuf	21.50

▲ L'assiette du mayen

Pommes de terre sautées, fromage du pays, oignons et lardons	20.50
avec oeuf	21.50

▲ Les fondues moitié/moitié (Vacherin/Gruyère)

Nature	24.–
Aux tomates	26.–
Aux bolets	27.–
Aux échalotes	25.–
Au poivre vert	26.–
Au piment	26.–
Pain sans gluten	3.–

▲ Les croûtes au fromage

Nature : pain et fromage du pays	16.50
2 étages : jambon	17.50
3 étages : jambon et oignons	18.50
4 étages : jambon, oignons et œuf	19.50

En cas d'intolérance ou d'allergies, nous restons volontiers à votre entière disposition pour tenter de vous satisfaire.