



*Menu*

GOURMAND



**TAKE AWAY : -10%**

POUR TOUTES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, NOUS VOUS INFORMONS VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS UTILISÉS DANS NOS PLATS. SUR SIMPLE DEMANDE DE VOTRE PART.

# ENTRÉES

---

## NOS ENTRÉES

- Salade verte 7.-
- Terrine de campagne maison au piment d'Espelette "sanglier de chasse" 11.-
- Potage de légumes, espuma de muscade de Madagascar 8.-
- Assiette valaisanne 27.-



# CÔTÉ BISTROT

---

## RAVIOLES FRAÎCHES

Gratinées au parmesan, ricotta, épinards, crème pesto (servies avec salade verte)

29.-

## TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE 160G (CH)

Copeaux de parmesan, câpres, cornichons, pesto, Tabasco, pignons de pin (servi avec toast, pommes de terre sautées et salade).

32.-

## SMASH BURGER

Steak de boeuf (CH) 160g, sauce tartare, lard et oignons grillés, fromage d'alpage, pain brioché (servi avec salade et pommes de terre sautées).

27.-



## VACHERIN MONT D'OR AOP AU FOUR

(pour deux)

servi avec viande de boeuf séchée, salade verte, pain et pommes de terre.

34.-/personne

# GALETTES

FARINE DE SARRASIN (CH). GLUTEN FREE

## NOS GALETES GOURMANDES

<u>FROMAGE</u> : fromage à raclette de Chaupalin.	14.-
<u>CLASSIQUE</u> : fromage à raclette de Chaupalin, jambon blanc.	17.-
<u>CHAMPIGNONS</u> : fromage à raclette de Chaupalin, champignons en persillade.	17.-
<u>COMPLÈTE</u> : fromage à raclette de Chaupalin, jambon blanc, oeuf.	19.-
<u>SUPER COMPLÈTE</u> : fromage à raclette de Chaupalin, jambon blanc, oeuf, champignons en persillade.	21.-
<u>VÉGÉTARIENNE</u> : mozzarella, pesto, salade verte, tomates confites, graines de courge (servie avec potage de légumes) .	23.-
<u>ITALIENNE</u> : mozzarella, jambon cru de la Vallée, roquette, tomates confites, pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin.	24.-
<u>CHÈVRE &amp; MIEL</u> : fromage à raclette de chèvre "La ferme à Gaby, Champoussin", salade verte, lard grillé, noix, tomates confites, miel de la Vallée.	23.-
<u>POLLO CURRY</u> : filets de poulet snackés marinés au curry, mozzarella, roquette, pesto, poivrons marinés, pignons de pin.	24.-

## *Nos salades*

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Salade verte, toast de chèvre, tomates confites, lard grillé, pesto, oeuf dur, noix, vinaigrette et miel de la Vallée. 24.-

### SALADE CÉSAR

Salade, poulet (CH) snacké et mariné aux épices douces, tomates confites, oeuf dur, copeaux de parmesan, croûtons, pesto et vinaigrette. 26.-

### SALADE MONTAGNARDE

Salade verte, pommes de terre sautées en persillade, fromage d'alpage, oignons et lard grillés, oeuf dur, tomates confites, pesto et vinaigrette. 26.-

**CHARCUTERIE/VIANDE (CH), ŒUF (CH), FROMAGE/LAIT (CH), LÉGUME (CH/UE)**

# CRÊPES SUCRÉES

FARINE DE FROMENT (CH)

## Crêpes froments



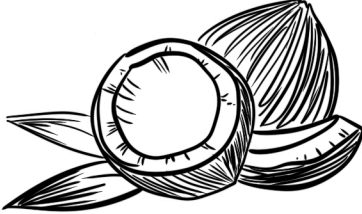

- Sucre cassonade
- Beurre, sucre cassonade
- Beurre, sucre cassonade, jus de citron frais
- Confiture du moment
- Pâte à tartiner crunchy "Ovomaltine"
- Nutella
- Chocolat au lait "Cailler"
- Miel de la Vallée d'Illeiez
- Caramel au beurre salé
- Banane, pâte à tartiner, chantilly
- Sirop d'érable
- Crème de marron

6.-  
7.-  
8.-  
7.-  
9.-  
9.-  
9.-  
8.-  
9.-  
12.-  
9.-  
8.-



**CRÊPE DU MOMENT**  
**(voir ardoise)**

### SUPPLÉMENTS

CHANTILLY	AMANDES EFFILÉES	NOIX DE COCO RÂPÉE	BOULE DE GLACE
 2.-	 2.-	 2.-	 4.50.-



# GLACES / SORBETS

---

## GLACES ET SORBETS « GLACES DES ALPES »

VANILLE  
CHOCOLAT  
FRAISE  
CAMEL AU BEURRE SALÉ  
NOISETTE  
PISTACHE  
CITRON  
POIRE  
POMME  
ABRICOT  
FRAMBOISE  
MOCCA

**UNE BOULE**  
**4,5**



### *Mes coupes glacées*

COUPE DANEMARK	
2 boules vanille, chocolat noir 70% fondu	12.-
AFFOGATO	
2 boules vanille, espresso, chantilly	12.-
ARROSÉ POIRE	
2 boules sorbet poire, 2cl Williamine	12.-
ARROSÉ ABRICOT	
2 boules sorbet abricot, 2cl Abricotine	12.-
ARROSÉ POMME	
2 boules sorbet pomme, 2cl eau-de-vie de pomme	12.-
ARROSÉ CITRON VERT	
2 boules sorbet citron vert, 2cl vodka (La Roja Suisse)	12.-