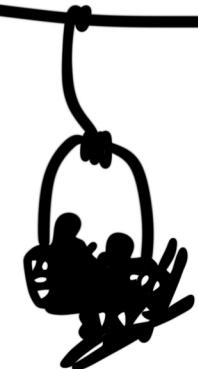


*Méru*



# 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 BISTRÔT

## 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 GALETTES GOURMANDES

FROMAGE : fromage à raclette de Chaupalin. 14.-

CLASSIQUE : fromage à raclette de Chaupalin, jambon blanc. 17.-

CHAMPIGNONS : fromage à raclette de Chaupalin, champignons en persillade. 17.-

COMPLÈTE : fromage à raclette de Chaupalin, jambon blanc, oeuf. 19.-

SUPER COMPLÈTE : fromage à raclette de Chaupalin, jambon blanc, oeuf, champignons en persillade. 21.-

VÉGÉTARIENNE : mozzarella, pesto, salade verte, tomates confites, graines de courge (servie avec potage de légumes) . 23.-

ITALIENNE : mozzarella, jambon cru de la Vallée, roquette, tomates confites, pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin. 24.-

CHÈVRE & MIEL : fromage à raclette de chèvre "La ferme à Gaby, Champoussin", salade verte, lard grillé, noix, tomates confites, miel de la Vallée. 23.-

POLLO CURRY : 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)

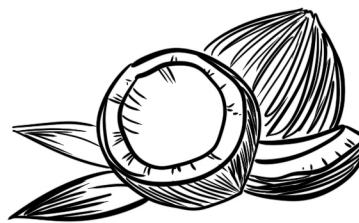
## Crêpes froments

- Sucre cassonade 6.-
- Beurre, sucre cassonade 7.-
- Beurre, sucre cassonade, jus de citron frais 8.-
- Confiture du moment 7.-
- Pâte à tartiner crunchy "Ovomaltine" 9.-
- Nutella 9.-
- Chocolat au lait "Cailler" 9.-
- Miel de la Vallée d'Illiez 8.-
- Caramel au beurre salé 9.-
- Banane, pâte à tartiner, chantilly 12.-
- Sirop d'érable 9.-
- Crème de marron 8.-



## CRÊPE DU MOMENT (voir ardoise)

## SUPPLÉMENTS

CHANTILLY	AMANDES EFFILEÉES	NOIX DE COCO RAPEE	BOULE DE GLACE
 2.-	 2.-	 2.-	 4.50.-

# GLACES / SORBETS

## GLACES ET SORBETS « GLACES DES ALPES »

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

UNE BOULE

4,5



## *Nos 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.-