

# Carte automnale

## Entrées ou plats froids

<b>Mélange de salades vertes (V G L)</b>	CHF 7.50	
<b>Salade de crudités de saison (V G L)</b>	CHF 9.00	
<b>Terrine de campagne</b> Confit d'oignons au cassis, salade de mesclun, noisettes, pistaches torréfiées	CHF 17.50	
<b>La véritable assiette valaisanne</b> Exclusivement composée de produits AOC ou IGP	CHF 18.00	CHF 27.00
<b>Salade montagnarde au lard séché aux herbes</b> Chèvre frais de Grimisuat au miel, abricot frais	CHF 15.00	CHF 26.00
<b>Salade gourmande aux champignons, canard fumé, foie gras (G L)</b>	CHF 19.00	CHF 29.00
<b>Tartare de bœuf traditionnel</b> Assaisonnement selon vos souhaits, moyen ou relevé, toast, pommes frites	CHF 34.00	

## Pâtes

<b>Spaghetti :</b>	<b>Ai pomodori, tomates cerise, herbes fraîches (V L)</b>	CHF 19.00
	<b>Alla carbonara, jambon cru, pancetta, fromage, crème</b>	CHF 23.00
<b>Orecchiette ai frutti di mare (L)</b> Moules, poulpe, vongoles, crevettes		CHF 29.00

## Les plats

<b>Grillade mixte de poissons et légumes (L)</b> Loup de mer, saumon, crevettes, calamar, poivrons, aubergine, courgette, pommes grenailles	CHF 41.00
<b>Filet de loup de mer grillé aux artichauts (G L)</b> Petites pommes de terre sautées, épinards, haricots verts	CHF 36.00
<b>Bowl de crevettes (G L)</b> Légumes sautés, riz Basmati au curry vert	CHF 29.00
<b>Steak de filet de porc du pays grillé</b> Sauce aux champignons, sauté de pommes grenailles, épinards, haricots verts	CHF 29.00
<b>Entrecôte de bœuf grillée</b> Pommes frites, salade panachée, beurre Maison	CHF 43.00



<b>Tagliata d'entrecôte de bœuf à la parmesane (G)</b> Roquette, copeaux de Grana Padano, pommes frites	CHF 43.00
<b>Bowl de poulet au curry vert (L)</b> Légumes sautés, riz Basmati	CHF 26.00
<b>Bowl vegan au tofu (V G L)</b> Curry de légumes au lait de coco, riz Basmati	CHF 26.00
<b>Fondue aux fromages valaisans de notre région (V)</b> Sélection de 3 fromages de notre région (servie uniquement au carnotzet ou en terrasse)	CHF 25.00

## *Desserts*

<b>Comme une Belle-Hélène</b> Mousse bavaroise poire-vanille, cœur poire-caramel, brownie	CHF 13.50
<b>Crème brûlée à la fève tonka</b>	CHF 9.50
<b>Macédoine de fruits frais et sorbet mangue-passion</b>	CHF 10.50
<b>Moelleux au chocolat servi tiède, sauce vanille (sans gluten)</b>	CHF 12.00
<b>Tourtière Gascogne</b> Tartelette croustillante à la pomme	CHF 9.50
<b>Coupe traditionnelle aux vermicelles de marron</b> Glace vanille	CHF 12.50



Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances ainsi que la provenance des viandes et poissons.

**V** Plats végétariens

**G** Plats sans gluten

**L** Plats sans lactose