

Carte des mets

Lors de nos achats, nous misons sur la qualité et de la fraîcheur des produits qui parviennent de nos campagnes environnantes.

Une petite envie

<i>Beignet au fromage 3 pièces. Malakoff (Gruyère servi sur lit de salade)</i>	<i>Frs</i>	<i>12</i>
<i>Salade mêlée</i>	<i>Frs</i>	<i>7</i>
<i>Salade campagnarde (Lardons, œufs, tomates.)</i>	<i>Frs</i>	<i>14</i>
<i>Salade chèvre chaud</i>	<i>Frs</i>	<i>16</i>
<i>Cocktail de crevettes</i>	<i>Frs</i>	<i>16</i>
<i>Salade de saumon fumé</i>	<i>Frs</i>	<i>18</i>
<i>Ballotine de foie gras de canard mi-cuit</i>	<i>Frs</i>	<i>18</i>
<i>Planchette de charcuterie</i>	<i>Frs</i>	<i>12</i>

Du lac et mistral

<i>Pavée de saumon poêlée (sauce vin blanc)</i>	<i>Frs</i>	<i>26</i>
<i>Filet de perche meunière (1/2 portion)</i>	<i>Frs</i>	<i>18</i>
<i>Filet de perche meunière (entier)</i>	<i>Frs</i>	<i>26</i>
<i>Filet de perche aux amandes</i>	<i>Frs</i>	<i>28</i>
<i>Loup de mer sur spaghetti de légumes au safran</i>	<i>Frs</i>	<i>28</i>
<i>Gambas à l'ail et au basilic</i>	<i>Frs</i>	<i>25</i>

Garnitures : Frites, pommes allumettes, pâtes, riz et légumes.

Vous avez une allergie à un produit !

Dites-le nous, nous en tiendrons compte dans l'élaboration de vos plats.

Les spécialités de la maison

<i>Tartare de boeuf</i> <i>selon votre goût (couper aux couteaux.)</i>		<i>Frs</i>	<i>26</i>
<i>Souris d'agneau</i> <i>Avec ses Légumes de saison</i>	<i>un plat à Découvrir</i>	<i>Frs</i>	<i>24.50</i>
<i>Le poulet au panier du Paon</i> <i>Frites</i>		<i>Frs</i>	<i>18</i>

Les pâtes

<i>Tagliatelle aux crevettes</i> <i>(Crevettes, oignons, tomate, crème, épice)</i>		<i>Frs</i>	<i>20</i>
<i>Tagliatelle aux crevettes 1/2 portion</i>	<i>½ Portion</i>	<i>Frs</i>	<i>13.50</i>
<i>Tagliatelle aux poulets</i> <i>(Poulet en tranches, champignons, crème, curry.)</i>		<i>Frs</i>	<i>18.50</i>
<i>Tagliatelle ou penne à l'arrabiata</i>		<i>Frs</i>	<i>18</i>
<i>Tagliatelle ou penne carbonara</i>		<i>Frs</i>	<i>16.50</i>

Mets vegetariens

<i>Assiette primeur</i>		<i>Frs</i>	<i>13</i>
<i>Omelette aux légumes</i>		<i>Frs</i>	<i>13</i>
<i>Ravioles veget</i>		<i>Frs</i>	<i>17</i>

Vous avez une allergie à un produit !

Dites-le nous, nous en tiendrons compte dans l'élaboration de vos plats.

Le goût et saveur des viandes

Entrecôte parisienne	« gouteuse »	Frs	27
Entrecôte de bœuf 200 gr.		Frs	30.50
Tournedos de bœuf 180 gr		Frs	32
Suprême de volaille au calvados		Frs	27
Steak de bœuf 180 gr		Frs	26

Garniture : Légumes de saison et à choix : Pâtes, riz, frites, pommes grenailles.

Les sauces d'accompagnement

Morille		Frs	6
Beurre maison		Frs	3.50
Poivre vert		Frs	4

Les fondues: dès 2 personnes servies à volonté

Bressanne (Poulet)		Frs	27
Chinoise (Petits cubes de bœuf et bouillon de Bœuf)		Frs	29
Bourguignonne(Bœuf)		Frs	29
Fondue moitié-moitié		Frs	18

Toutes les fondues sont servies avec petite salade mêlée. Le prix pour les enfants est réduit.

Vous avez une allergie à un produit !

Dites-le nous, nous en tiendrons compte dans l'élaboration de vos plats.

Pour finir en douceur

<i>Moelleux au chocolat</i> <i>Coeur fondant servi avec une glace vanille</i>	<i>Frs</i>	<i>9.50</i>
<i>Tarte fine aux pommes</i> <i>servie avec glace vanille suace caramel</i>	<i>Frs</i>	<i>9.00</i>
<i>Crème brulee catalane</i>	<i>Frs</i>	<i>9.00</i>
<i>Parfait mocca</i> <i>nature</i>	<i>Frs</i>	<i>5.00</i>
<i>Parfait mocca</i> <i>flambé</i>	<i>Frs</i>	<i>6.50</i>
<i>Buche cassata</i> <i>nature</i>	<i>Frs</i>	<i>5.00</i>
<i>Buche cassata</i> <i>maraschino</i>	<i>Frs</i>	<i>6.50</i>
<i>Meringue et sa cuillère</i> <i>servie avec double crème de Gruyère et sa glace</i>	<i>Frs</i>	<i>9.00</i>
<i>Boule de glace a choix</i>	<i>Frs</i>	<i>2.50</i>
<i>Coupe colonel (sorbet citron Vodka)</i>	<i>Frs</i>	<i>8.50</i>
<i>Sorbet Valaisan (abricot avec abricotine)</i>	<i>Frs</i>	<i>8.50</i>
<i>Coupe Beethoven (pomme avec calvados)</i>	<i>Frs</i>	<i>8.50</i>
<i>Sorbet William (poire avec Williamine)</i>	<i>Frs</i>	<i>8.50</i>
<i>Coupe Général (vanille avec Whisky)</i>	<i>Frs</i>	<i>8.50</i>

Vous avez une allergie à un produit !

Dites-le nous, nous en tiendrons compte dans l'élaboration de vos plats.

Vous avez une allergie à un produit !

Dites-le nous, nous en tiendrons compte dans l'élaboration de vos plats.