

Carte des mets

PLATS TYPIQUES

Assiette Valaisanne	pp.	petite 19.-	grande 29.-
Croûte aux fromages			19.-
Croûte aux fromages jambon			21.-
Croûte aux fromages jambon-œuf			23.-
Fondue moitié-moitié (gruyère et vacherin fromagerie de Billens) min. 2pers.			28.-
Fondue (fromagerie St. Martin)	min. 2pers.		25.-

SUR RESERVATION

Raclette (au lait cru) du val d'Hérens et d'ailleurs.	min. 2pers.	la portion	5.-
Raclette du patron (au lait cru) du Val d'Hérens et d'ailleurs : entrée valaisanne, raclette à discrétion, dessert.	Min. 2 pers.		49.-

PLATS DECOUVERTES

Roastbeef	sauce tartare, pomme de terre au beurre, légumes du jour.	30.-
Bœuf braisé confit	sauce au vin, accompagnements du jour. (Selon météo)	35.-
Effiloché de porc	galette au pain, mayonnaise BBQ, légumes du jour.	28.-
Saucisse grill	aux herbes (B. La Lienne), accomp. du jour, oignons confits.	19.-

PLATS FRAICHEURS

Tarte aux poireaux maison		19.-
Bowl d'Ossona :	sarrasin, betterave, lentilles corail, sérac, salade,	
Végétarien	sauce vinaigrette au miel, pickles d'oignons rouge, œuf.	22.-
Bowl d'Ossona :	viande blanche, sarrasin, betterave, lentilles corail, sérac,	
Fitness	salade, sauce vinaigrette au miel Pickles d'oignons rouges.	24.-

PLATS GOURMANDS

Dessert du jour	10.-
Tarte du jour	8.-

Provenance de la viande : CH-DE-AUT-HUN

« Chers clients, pour toute information concernant nos ingrédients et les éventuels allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel. »