






PETITE RESTAURATION CARTE




ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Salade verte	<i>Grüner Salat – Green salad</i>	 9. –
Salade mêlée	<i>Gemischter Salat – Mixed salad</i>	 12. –
Salade tomates et mozzarella		 17. –
Salade italienne	<i>Tomaten, Zwiebbeln, Peperoni, Oliven – Tomato, onion, pepper, olives</i>	 17. –
Salade de chèvre chaud	<i>Warmer Ziegenkäsesalat- goat cheese salad</i>	 25. –

SPÉCIALITÉS VALAISANNES



PLAT

Assiette du terroir		32. –
<i>Walliser Teller mit Trockenfleisch, roher Schinken, Speck, Wurst und Käse Valaisan plate with dried meat, raw ham, bacon, sausage and cheese</i>		
Croûte au fromage	<i>Käse Schnitten – Crust with melted cheese</i>	 23. –
Croûte au fromage et tomates	+ Tomaten - + Tomato	 25. –
Croûte au fromage avec œuf	+ Ei - + Egg	 25. –
Croûte au fromage avec jambon	+ Schinken - + Ham	25. –
Croûte au fromage avec jambon et œuf		27. –
<i>Käse Schitten mit Ei und Schinken - Crust with melted cheese, egg and ham</i>		

À PARTIR DE 2 PERSONNES MINIMUM



PRIX PAR PERSONNE


Fondue Nature	<i>Käse Fondue – Melted cheeses</i>	25. –
Fondue aux tomates	<i>Tomaten Käse Fondue – Melted cheeses with tomato</i>	29. –
Fondue aux échalotes	<i>Käse Fondue mit Schalotten – Melted cheeses with shallots</i>	30. –

PIZZA AU FEU DE BOIS MAISON *TO TAKE AWAY TOO*

Margherita	Tomatensauce – tomato sauce, mozzarella, origano 	18. –
Al Prosciutto	Jambon blanc -Schinken - Ham	20. –
Au Thon	Thon et olives -Thunfisch und Oliven - Tuna and olives	23. –
Napoli	Câpres, anchois et olives -Kapern, Sardellen, Oliven - Capers, anchovies, olives	23. –
4 Saisons	Jambon, champignons, câpres, anchois, cœur d’artichaut Schinken, Pilzen, Kapern, Sardellen, Artischocken Ham, mushroom, capers, anchovies, artichoke heart	26. –
Calabraise	Poivrons, saucisse piquante – Peperoni, scharfe Wurst - Peperoni, scharfe Wurst -Peppers and hot sausage	24. –
Végétarienne	Légumes de saisons -Saisongemüse - Seasonal vegetables 	27. –
3 Fromages	Gorgonzola, fromage du Valais, fromage de chèvre Gorgonzola, Walliseralpentomme, Ziegenkäse - Gorgonzola, local alpine tomme, goat cheese 	27. –
La Manu	Lard, oignons grillés, œuf miroir Speck und Zwiebeln gegrillt, Ei - Bacon and onions grilled, egg	28. –
Frutti Di Mare	Fruits de mer - Meer Fruchten - Seafood	29. –
Du Grenier	Fromage à raclette du Valais, jambon cru VS, viande séchée VS Raclette Käse, roher Schinken, Wallisertrockenfleisch Raclette cheese, raw ham, dried meat from Valais	30. –

NOS PÂTES

TAGLIONI

Napolitaine	Tomatensauce - Tomato sauce 	18. –
Carbonara	Speck, Ei, Sahne - Bacon, egg, fresh cream	28. –