

CARTE DU SOIR

(et samedi midi)





Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison" établi par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood".

Toutes nos préparations sont élaborées avec des produits frais selon nos recettes "Maison"







Tous nos fonds de sauce et jus sont faits "Maison".

SALADES

(En entrée / en saladier pour 2 personnes ou en plat / en saladier pour 4 personnes)

 	Salade verte	8.- / 13.- / 22.-
 	Salade mixte	9.- / 16.- / 26.-

LES CLASSIQUES DU CAFE

	Entrée	Plat
 Tartare de bœuf (coupé au couteau)	21.-	36.-
Os à moelle / Pain à l'ail / Salade (12mn d'attente)	14.-	21.-
Hamburger de bœuf "De Nos Monts" / Gruyère / Sauce Barbecue "Maison"* / Confit d'oignons		25.-
Hamburger de filet de poulet à l'asiatique / Sauce Satay / Avocat / Légumes croquants		25.-
 Filets de perche / Sauce citron	21.-	38.-
 Bavette de bœuf « De Nos Monts »		36.-
 Entrecôte de bœuf « De Nos Monts » (250gr)		42.-
 Pavé de cheval (200gr)		38.-
 Loup de mer grillé / Pesto aux herbes		37.-
Sauces à choix : beurre maison / sauce échalotes / sauce poivre		
Accompagnements à choix : frites fraîches / pommes nature / riz et salade ou légumes de saison		

SUGGESTIONS

Croûte aux Champignons / Coulis de persil	16.-	27.-
Poêlon de Spätzli / Tombée de chou frisé / Lard / Crème de parmesan grillé	16.-	29.-
Assiette du Chasseur Bredouille		29.-
Ceviche de dorade / Sauce leche de tigre / Mandarine	17.-	36.-
Médaille de Chevreuil / Sauce Gibier Chocolatée / Garnitures St-Hubert		52.-
Joue de Cerf confite / Crumble noisette / Chutney mirabelle / Garnitures St-Hubert		46.-
Côte de Sanglier Basse température / Jus de gibier au gin / Garnitures St-Hubert		42.-
Hamburger d'escalope de cerf / ketchup d'ailles / moutarde de poire		32.-

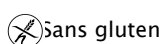


Les desserts de Marisa

✓	Flûte gourmande (4 sortes)	19.-
✓	Café gourmand (4 sortes)	16.-
✓	Moelleux au chocolat noir/ Boule vanille	15.-
✓	Profiteroles / Sauce chocolat " maison "	14.-

Nos desserts glacés

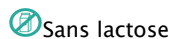
	Raisins à l'eau-de-vie de Lie Boule vanille	14.-
	Parfait flambé mocca / Parfait mocca nature	10.- / 6.-
	Café glacé ou coupe Danemark (Sauce chocolat "maison"	12.-
	Coupe "Marcel" (Baileys, 1 boule stracciatella , 1 boule mocca)	12.-
	Coupe "Dimitri" (café glacé + Baileys)	13.-
	Sorbet valaisan / Sorbet colonel / Sorbet Limoncello / Sorbet framboise arrosé	12.-
	Boule de glace	4.-
	Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella, Caramel, Pistache, Noisette, Pêche de vigne, Framboise, Citron, Abricot, Fraise	2 / 7.50 3 / 10.-
	Frappé	8.-
	Crème chantilly	1.50



Sans gluten



Végétarien



Sans lactose

Merci d'avance d'annoncer vos allergies

Bon appétit!

