



CARTE DU SOIR (et samedi midi)

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)	16.-	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)		39.-
✂ 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

Feuilleté aux Chanterelles / Coulis de persil	16.-	28.-
Tartare de dorade / Galanga / Citron vert / Poires	21.-	37.-
Assiette du Chasseur Bredouille		32.-
Médallions de Chevreuil / Sauce Gibier Chocolatée / Garnitures St-Hubert		56.-
Filets en dégustation Cerf / Chevreuil / Sanglier / Sauce noisettes / Garnitures St-Hubert		52.-
Filets de lièvre aux myrtilles / Jus de gibier / Garnitures St-Hubert		48.-

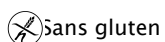


Les desserts de Marisa

✓	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

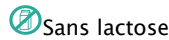
	Raisins à l'eau-de-vie de Lie Boule vanille	14.-
	Parfait flambé mocca / Parfait mocca nature	10.- / 6.-
	Café glacé ou coupe Danemark (Sauce chocolat "maison"	12.-
	Coupe "Marcel" (Baileys, 1 boule stracciatella , 1 boule mocca)	12.-
	Coupe "Dimitri" (café glacé + Baileys)	13.-
	Sorbet valaisan / Sorbet 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 (Glace artisanal de St-Légier)	2 / 7.50 3 / 10.-
	Chantilly	1.50



Sans gluten



Végétarien



Sans lactose

Merci d'avance d'annoncer vos allergies

Bon appétit!

