

## 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)	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 (250gr)		42.-
 Pavé de cheval (200gr)		39.-
 Poisson grillé du jour / 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

 Tagliatelles aux morilles / Tuiles parmesan / Persil		28.-
 Oeuf cocotte / Epinards / Emulsion Chasselas / Gruyère	18.-	32.-
 Tatin de poireaux rafraîchit / Miel / Soja	16.-	28.-
Ris de veau / Noisettes Piemont / Sauce foie gras / Chutney poires	22.-	38.-
 St-Jacques / Sauce safran / Sarrasin grillé / Dattes	24.-	39.-
  Tartare de dorade à l'asiatique / Mangue / Sésame	21.-	37.-



## 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!**

