

## 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 )	24.-	38.-
Os à moelle / Pain à l'ail / Salade (12mn d'attente)	16.-	24.-
Hamburger de bœuf "De Nos Monts" / Gruyère / Sauce Barbecue "Maison"* / Confit d'oignons		26.-
Hamburger de filet de poulet à l'asiatique / Sauce Satay / Avocat / Légumes croquants		26.-
 Filets de perche / Sauce citron	24.-	39.-
 Bavette de bœuf « De Nos Monts »		38.-
 Entrecôte de bœuf (250gr)		45.-
 Pavé de cheval (200gr)		41.-
 Poisson grillé du jour / Pesto aux herbes		38.-

Sauces à choix : beurre maison / sauce échalotes / sauce poivre

Accompagnements à choix : frites fraîches / pommes nature / riz et salade ou légumes de saison

### SUGGESTIONS

 Risotto au vin rouge / Vacherin Mont d'Or / Trévisé / Emulsion pain grillé	16.-	28.-
  Magret de céleri / Jus corsé végétal / Polenta Bramata		32.-
Ravioles au parmesan / Consommé / Huile de poireau	16.-	32.-
 St-Jacques snackées / Jus safrané / Condiment orange / Chou-fleur	24.-	42.-
 Omble confite / Amande / Citron / Crémeux de céleri	22.-	38.-
  Tartare de dorade à l'ananas / Cardamome / Citron vert	24.-	39.-



## 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.-
	L'assiette de fromages de la région / pain aux fruits secs ( 4 sortes)	18.-

## 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!**

