

Menu d'Automne

Pâté de cerf aux marrons

Civet de chevreuil « Grand-mère »

Spätzli maison

Garniture St Hubert

Parfait glacé au vin cuit

39.00 par pers.

Menu du Chasseur (dès 2 pers.)

La doucette aux noix caramélisées

Ravioli de gibier aux bolets

Noisette de cerf au vin cuit

Spätzli maison

Garniture St Hubert

Les pruneaux à l'Armagnac et glace vanille

50.00 par pers.

Menu du Braconnier (dès 2 pers.)

Terrine de chevreuil aux éclats de noisette

Soupe de potimarron

Médallions de selle de chevreuil

A la Drambuie

Spätzli maison

Garniture St Hubert

Mille-feuille glacé au pain d'épices

65.00 par pers.

Les entrées Chasse

	1/2	1/1
L'assiette du chasseur viande séchée de cerf et sanglier	18.00	25.00
La terrine de chevreuil et sa garniture		16.00
Le pâté de cerf aux marrons		16.00
Les raviolis de gibier aux bolets	13.00	18.00
La soupe de courge aux marrons		9.00



Les suites Chasse

Le civet de chevreuil « Grand-mère » 29.00

Les noisettes de cerf 32.00

Les noisettes de chevreuil..... 40.00

Les Médaillons de selle de chevreuil..... 49.00

Le filet de lièvre..... 31.00

Pour ces 4 mets, sauces à choix

Sauce au vin cuit, sauce Drambuie, sauce chanterelles.

Dès 2 pers

La selle de chevreuil Grand Veneur54.00 par pers.

Tous nos plats de gibier sont servis avec nouilles ou spätzli, et garniture St Hubert, Poire à Botzi, pomme aux airelles, marrons, choux de Bruxelles, et choux rouges confit

Les entrées

Salade verte	1/2	7.00
.....	1/1	9.00

Salade mêlée.....	1/2	9.00
.....	1/1	14.00

Assiette Valaisanne, jambon cru, viande séché, fromage		24.00
--	--	-------

Croute aux champignons	1/2	12.50
.....	1/1	18.50

Mets au fromage

Croute au fromage	16.00
Croute au fromage avec jambon	18.00
Croute au fromage avec jambon et oeuf	20.00
Fondue au fromage (dès 2 pers).....	20.00 p.p.

Pâtes

Spaghetti bolognaise.....	13.50
Spaghetti Napolitaine.....	12.00
Les raviolis de gibier aux bolets	1/2 13.00
.....	1/1 18.00

Poissons

Filets de Perches meunière..... 32.00

Filets de Perches amandine 32.00

Garnitures : pommes de terre nature, frites, pâtes, riz

Menu surfeur

Salade mêlée

Filets perches meunière
Pommes frites

Dessert maison

Fr. 39.00

Viandes

Steak de boeuf nature	26.00
Filet de Kangourou nature	26.00
Sauce à choix :	3.00
Beurre café de Paris	
Sauce champignons	
Tartare de boeuf avec toast et / ou frites.....	26.00

Garnitures : pommes de terre nature, frites, pâtes, riz et légumes

Provenance : boeuf (CH, ARG), Kangourou (AUS)

Spécialités sur ardoise

Filet de kangourou	
Sauce café de Paris	
Pommes frites	
Légumes	29.00
Steak de boeuf	
Sauce café de Paris	
Pommes frites	
Légumes	29.00
Noisette de cerf	
Sauce chanterelles	
Spätzli	
Garniture St.-Hubert	32.00

Pizza maison

Marguerite - tomates, mozzarella, basilic.....	13.50
Santa Lucia - tomates, mozzarella, jambon.....	16.50
Champignons - tomates, mozzarella, champignons.....	16.50
Hawaï - tomates, mozzarella, jambon, champignons.....	17.50
Campagnarde - tomates, mozzarella, lardons, jambon.....	17.50
Napolitaine - tomates, mozzarella, anchois, câpres.....	17.50
Quatre Saisons - tomates, mozzarella, champignons,..... poivrons, jambon	17.50
Tunisienne - tomates, mozzarella, merguez, poivrons, olives.....	17.50
Thon - tomates, mozzarella, thon, oignons.....	17.50
Trois fromages - tomates, mozzarella, parmesan, gorgonzola.....	17.50
Veneziana - tomates, mozzarella, oignons, câpres, jambon, olives.....	18.00
Sicilienne - tomates, mozzarella, anchois, jambon, poivrons.....	18.00

Desserts maison

Parfait glacé au vin cuit..... 9.50

Mille-feuilles glacé au pain d'épices (dès 2 pers.)..... 12.50 p.p.