



Nos entrées

Planchette Apéro (Viande séchée, saucisson)	Fr. 12.-	
Escargots à la provençale (6 pièces)	Fr. 12.50	
Terrine Maison	Fr. 17.-	
Petite salade verte	Fr. 5.50	
Petite salade mêlée (verte et carotte)	Fr. 6.-	
Potage aux légumes	Fr. 8.-	
Bouillon campagnard (Croûton et fromage)	Fr. 5.50	
Soupe de crevettes géantes à la citronnelle (épicée)	Fr. 19.-	
	<u>Grande</u>	<u>Petite</u>
Cuisses de grenouille à la provençale	Fr. 29.50	Fr. 19.
Assiette de crudité	Fr. 16.-	Fr. 10.
Salade de chèvre et crudités	Fr. 25.-	Fr. 17.
Assiette valaisanne (Jambon cru, viande séchée, saucisson, fromage)	Fr. 26.-	
Assiette de viande séchée	Fr. 29.50	Fr. 23.
<u>Pour les enfants</u>		
Petite escalope de volaille Viennoises, Frites	Fr. 13.-	
Petites lasagne	Fr. 13.-	
Petites Perches Frites	Fr. 15.-	

T.V.A et service compris

Nos mets aux fromages

Raclette (Fromage du pays) <i>Pommes en robe des champs, oignons et cornichons, salade d'oignon.</i>	Fr. 32.-
Fondue au Fromage du pays	Fr. 22.-
Fondue aux bolets	Fr. 26.-
Fondue aux tomates <i>Accompagnée de pommes en robe des champs</i>	Fr. 25.-
Croûte au fromage nature	Fr. 17.-
Croûte au fromage et jambon	Fr. 18.-
Croûte au fromage, jambon et oeuf	Fr. 19.-
Croûte au fromage 4 étages (fromage, oeuf, jambon, tomate)	Fr. 20.-

Ration de fromage du pays	Fr. 9.-

Nos viandes

Côtes d'agneau à la provençale	Fr. 39.-
Entrecôte « Café de Paris » (aux herbes)	Fr. 37.-
Escalope de veau au citron vert	Fr. 39.50

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites ou de gratin dauphinois

La luge (Entrecôte servie sur ardoise) Fr. 41.-
(Sauce au poivre flambée au Cognac, gratin dauphinois, légumes)

Fondue chinoise dès 2 Pers. Fr. 41.-/Pers.

Charbonnade dès 2 Pers. Fr. 41.-/Pers.
Supplément de viande pour la Charbonnade Fr. 19.-

La chinoise et la Charbonnade sont servies avec sauces, salades et des pommes frites

Bœuf-Veau : Suisse
Agneau-Poulet : Suisse, France
service compris

T.V.A et

Menu avec un poisson

Potage aux légumes

ou

Terrine Maison

Truite meunière ou au bleu

Pommes natures

Coupe de saison

Menu avec potage Fr.40.-

Menu avec terrine Fr.43.-

Salade mée
(Verte et carotte)

Filets de perche meunière

(6 pièces)

Sauce tartare

Frites

Coupe de saison

Frs.36.-

Nos poissons

Filets de perches sauce tartare	Fr. 31 .-
Filet d'omble chevalier saumoné (rivière)	Fr. 33.-
Truite meunière ou au bleu	Fr. 29 .-

Les poissons sont accompagnés de pommes nature ou de frites.

Omble et Truite	:	Suisse-France	
Perche	:	Suisse-Canada	T.V.A et service compris

Menu Raclette

**Petite assiette de
Jambon cru, viande séchée, saucisson**

**Raclette
Pommes en robe des champs
Cornichons et oignons
Salade d'oignons**

Menu complet	Fr. 41.-
Menu sans entrée	Fr. 32.-

Nous vous conseillons !

**Un fendant ou une Petite Arvine fruitée et sèche,
Accompagne agréablement ce repas**

T.V.A et service compris