

CARTE DES METS

POUR DEBUTER...

- SALADE VERTE 7.-
- SALADE MÊLÉE 9.-
- ESCARGOTS EN CASSOLETTE 6 OU 12 PIÈCES 14.-/24.-
- OS À MOËLLE À LA PROVENÇALE 11.-
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD DE LA FAMILLE CARRON 12.-/20.-
- TERRINE ARTISANALE PICKLES D'OIGNONS 16,50.-
- MESCLUN À L'HUILE DE NOIX

ENSUITE...

- POÊLON DES BOSON SERVI AVEC UNE PETITE SALADE DES FRITES ET DES LÉGUMES DE SAISON
 - * VERSION SUISSE PAVÉ DE BŒUF 45.-
 - * VERSION VALAISANNE ENTRECÔTE D'HÉRENS 51.-
- ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE RIZ AUX ÉPICES ET LÉGUMES DU MOMENT 32.-
- LES TARTARES
 - * VERSION CLASSIQUE 33.-
 - * VERSION BLEU DU VALAIS ET EAU DE VIE D'ABRICOTS 36.-
 - * VERSION ASIATIQUE 35.-
- NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LÉGUMES 36.-
- HAMBURGER D'HÉRENS DE CHEZ JOËL SERVI AVEC UNE SALADE ET DES FRITES
 - * VERSION CLASSIQUE SALADE, TOMATE, OIGNON 21.-
 - * VERSION AU FROMAGE D'ALPAGE 22.-
 - * VERSION DE LA CHEFFE AU BLEU DU VALAIS ET CONFITURE DE FIGUE 23.-
- FILETS DE PERCHES DE LOË MEUNIÈRE SALADE FRITES ET SAUCE TARTARE 41.-
- PENNE À LA TRUITE FUMÉE DE VIONNAZ, CÔTE DE BETTE ET CITRON CONFIT 24.-
- CURRY DE LÉGUMES DU MOMENT À L'INDIENNE ET RIZ AUX ÉPICES 22.-

POUR TERMINER...

- CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON 12.-
- CHOIX DE FROMAGE DU PAYS 15.-
- SORBET ARROSÉ 10.-
- COUPE DANEMARK SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON 11.-
- GLACE OU SORBET « LES GIVRÉS DU VALAIS » 4,50