



Le Printemps

LE CHAVALARD

ENTREES

Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.-
Escargots beurre maison 6/12 pces	14.-/24.-
Salade et oeuf mimosa	8.-
Crumble aux légumes du moment	13.-

PLATS

Tartare de boeuf classique	33.-
Tartare de boeuf bleu du Valais	36.-
Hamburger d'h�erens classique	21.-
Hamburger d'alpage	22.-
Hamburger au bleu et confiture	23.-
Curry de légumes � l'indienne	22.-
Chops d'agneau a la crème d'ail	38.-
Ombre de fontaine � l'estragon	32.-
Orecchiette � l'ail des ours	21.-
Po�lon des Boson de boeuf	45.-
Po�lon des Boson d'Hérens	48.-

LES ASPERGES (SELON ARRIVAGE)

Veloute d'asperges	11.-
Risotto d'asperges	22.-
Gratin d'asperges � l'ail des ours	13.-/26.-
Asperges et mayonnaise maison	14.-/28.-
Jambon cru	7.-/14.-

LES DESSERTS

Crumble de fruits de saison	12.-
Crème brûlée � la verveine	11.-
Tiramisu traditionnel	9.-
Café glacé	10.-
Glace et sorbet	3,50-
Sorbet arrosé	10.-

