

LE BUFFET

SELF SERVICE

POUR COMMENCER

SALADE VERTE <i>Grüner Salat / Green salad</i>	8.00
SALADE MÊLÉE <i>Gemischter Salat / Mixed salad</i>	15.00
ASSIETTE VALAISANNE DES SALAISONS D'ANNIVIERS <i>Walliser Teller / plate of charcuterie of the Valais</i>	32.00
LA ROSACE DE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH ET SA CRÈME DE RAIFORT <i>Dill-Gravlax-Lachsrosette mit Meerrettichcreme / Rosette of salmon gravlax with dill and horseradish cream</i>	23.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE BUFFET

SELF SERVICE

LES SPÉCIALITÉ DU TERROIR

NOS CROÛTES AU FROMAGES

Fromagerie d'Anniviers

Käsechnitte / cheese crust

Nature	24.00
Fromage et oeuf <i>mit Ei / with egg</i>	25.00
Jambon et fromage <i>mit Schinken / with ham</i>	25.00
Jambon, fromage et oeuf <i>mit Schinken und Ei / with ham and egg</i>	26.00

LA FONDUE

Au fromage de la Fromagerie d'Anniviers Servie avec du pain, 250g. de fromage par pers.) <i>Käsefondue mit Brot / cheese fondue with bread</i>	25.00
--	-------

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE BUFFET

SELF SERVICE

POUR LES CARNIVORES

LE CONFIT DE CANARD À L'OCCITANE Sauce à l'échalote	36.00
LE MÉDAILLON DE MIGNON DE PORC À LA PLANCHA Sauce aux pistaches	48.00
LES RIBBS DE PORC ÉLEVÉES AUX HERBES Servi avec sauce BBQ et frites	29.00
LE TARTARE DE BŒUF AU FOIE GRAS À PRÉPARER SOI-MÊME Servi avec toast et frites	42.00
LA SAUCISSE DE VEAU À LA PLANCHA Servi avec sauce échalotes et frites	19.00
L'ENTRECÔTE DE BŒUF SUR PIERRE 200g, Sauce Béarnaise ou crème de morilles (sup. ChF 2.50)	56.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE BUFFET

SELF SERVICE

LES PETITS (ET LES GRANDS JUSQU'À 12 ANS)

LES FILETS DE POULET EN TEMPURA

Servis avec frites et légume du jour

*Chicken Nuggets mit pommes frites und gemüse /
with french fries and vegetable*

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| - Petit nuggets (3 Stück / 3 pieces) | 14.00 |
| - Grand nuggets (5 Stück / 5 pieces) | 18.00 |

LES PETITES SPAGHETTI

La carbo

Tagliatelle nach Carbonara-Art / tagliatelle with carbonara

14.00

La tomate

Tagliatelle mit Tomatensauce / tagliatelle with tomato sauce

12.00

La bolo

Tagliatelle nach Walliser Art / tagliatelle Valais styl

14.00

PROVENANCES

Salaisons : origine Vissoie,

Veau, porc : origine Suisse,

Poulet : origine UE , nuggets : origine Pologne

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE BUFFET

SELF SERVICE

LES DOUCEURS MAISON

LA TARTE DU JOUR OU LA DOUCEUR DU MOMENT 8.00

LE NOUGAT GLACÉ AU MIEL D'ANNIVIERS 12.00
Son coulis de framboise

LE CHAUD FROID DE FRUITS ROUGE AU GÉNÉPI 12.00
Sa crème glacée à la vanille

LES COUPES DE GLACES de 3.50 à 16.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande