

# Cartes des mets

## Soir

### Apéro

**Planchouette** 18.–

Vieux fromage à raclette et saucisse sèche de la boucherie

**Assiette de viande séchée** 21.–

**Assiette Valaisanne** 28.–

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse sèche, vieux fromage

### Entrées

**Salade mêlée, lardons, croûtons** 13.–

**Soupe du moment** 13.–

**Feuilleté aux champignons** 17.–

**Terrine du chef** 19.–

### Risotto

**Risotto aux champignons** 26.–

### Fondues

230g / personne, dès 2 personnes (prix par personne)

**Fondue nature** 27.–

Cave à Lait, Nendaz

**Fondue aux tomates** 29.–

Cave à Lait, Nendaz. Coulis maison.

Servi avec pomme de terre en robe des champs

**Fondue aux échalotes** 29.–

Cave à Lait, Nendaz.

**Fondue aux champignons** 29.–

Cave à Lait, Nendaz

**Fondue pur chèvre** 29.–

Fromagerie Moléson (200g / personne)



## Viandes (Toutes nos viandes proviennent de Suisse)

servi avec frites maison et légumes

### **Entrecôte de la race d'Hérens** 43.-/53.-

Viande rassie sur os, beurre aux herbes maison 200g / 300g

### **Cordon Bleu** 37.-

Porc, jambon cru, Raclette, environ 300g

### **Fondue de Planchouet** 46.-

Petite salade mêlée

Boeuf et veau, 200g / personne, dès 2 personnes

Bouillon de boeuf et réduction de vin rouge

Sauces maison

### **L'Orologio** 62.-

La spécialité de la maison ! Pour 2 à 4 personnes.

Petite salade mêlée

Filet de boeuf (200g) de la race d'Hérens, sauce à la moutarde

préparée à table. Servi avec frites maison et légumes.

## Desserts

### **Moelleux au chocolat, boule de glace vanille** 13.-

### **Tarte du jour** 8.-

### **Meringue double crème** 10.-

### **Crème brûlée du chef** 10.-

### **Choix de boules de glace** 4.5

De Hasta Glaces à Sion. Que des produits naturels !

### **Petite assiette de fromages** 14.-

Choix de 3 fromages de la région (Cave à Lait)

## Menus enfants jusqu'à 12 ans

### **Guyenëfles du mayen** 14.-

Crème, fromage, lardons

### **Nuggets de poulet** 17.-

Servi avec frites maison et salade

