

## CARTE DU SOIR ( et samedi midi )












Toutes nos préparations sont élaborées avec des produits frais selon nos recettes "Maison"  
Tous nos fonds de sauce et jus sont faits "Maison".

### SALADES





(En entrée / en saladier pour 2 personnes ou en plat / en saladier pour 4 personnes)

- ✓ Salade verte 8.- / 13.- / 22.-
- ✓ Salade mixte 9.- / 16.- / 26.-

### LES CLASSIQUES DU CAFE

	Entrée	Plat
  Tartare de bœuf (coupé au couteau )	19.-	36.-
Os à moelle / Pain à l'ail / Salade (12mn d'attente)	12.-	19.-
Hamburger de bœuf "De Nos Monts" / Gruyère / Sauce Barbecue"Maison"* / Confit d'oignons		24.-
Hamburger de filet de poulet à l'asiatique / Sauce Satay /Avocat / Légumes croquants		24.-
 Filets de perche / Sauce citron	19.-	36.-
  Bavette de bœuf « De Nos Monts »		32.-
  Entrecôte de bœuf « De Nos Monts » (250gr)		40.-
  Pavé de cheval (200gr)		36.-
  Poisson Grillé du jour / Pesto aux herbes		35.-
<b>Sauce à choix :</b> beurre maison / sauce échalotes / sauce poivre		
<b>Accompagnement à choix :</b> frites fraîches / pommes nature / riz et salade ou légumes de saisons .		

### SUGGESTIONS

  Tartare de loup de mer / Mandarine / Poivre de Minorée / Huile romarin	17.-	32.-
Terrine de canard à l'orange et coriandre / confit d'orange / pain d'épices	17.-	32.-
✓ Croûte aux Champignons / Coulis de persil	16.-	29.-
 ✓ Velouté du moment et sa petite garniture	14.-	25.-
Médailon de chevreuil flambé au whisky / Jus de gibier chocolaté/ Garniture St-Hubert		48.-
Suprême de faisan farci aux pommes et lard / Jus au cidre / Garniture St-Hubert		38.-
 Entrecôte de cerf/ Nougatine aux cèpes / Jus de gibier/ Garniture St-Hubert		42.-
Assiette St-Hubert / Spätzli		22.-

Nos mets sont servis avec des spätzli "Maison" ou des Tagliatelles

**Garniture Saint-Hubert:** Marrons caramel orange / Poire chasse vin blanc et vanille / Pickels de choux rouge  
Potimarron confit aux épices / Choux de Bruxelles.



## Les desserts de Marisa

✓	Flûte gourmande ( 4 sortes )	19.-
✓	Café gourmand ( 4 sortes )	16.-
✓	Moelleux au chocolat noir/ Boule vanille	15.-
✓	Profiteroles / Sauce chocolat " maison "	14.-

## Nos desserts glacés

	Raisins à l'eau-de-vie de Lie Boule vanille	14.-
	Parfait flambé mocca / Parfait mocca nature	10.- / 6.-
	Café glacé ou coupe Danemark ( Sauce chocolat "maison"	12.-
	Coupe "Marcel" ( Baileys, 1 boule stracciatella , 1 boule mocca )	12.-
	Coupe "Dimitri" (café glacé + Baileys )	13.-
	Sorbet valaisan / Sorbet colonel / Sorbet Limoncello / Sorbet framboise arrosé	12.-
	Boule de glace	4.-
	Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella, Caramel, Pistache, Noisette, Pêche de vigne, Framboise, Citron, Abricot, Fraise	2 / 7.50 3 / 10.-
	Frappé	8.-
	Crème chantilly	1.50



Sans gluten

Végétarien

Merci d'avance d'annoncer vos allergies

**Bon appétit!**

