



CHALET NEUF



Restaurant

ENTREES

SALADE VERTE/ 6.-

SALADE MELEE/ 8.-

POTAGE CULTIVATEUR AVEC

FROMAGE D'ONNAZ/ 11.-

TERRINE MAISON GARNIE/ 14.-

6 ESCARGOTS/ 11.-

ASSIETTES VALAISANNE/ 11.-

PLATS

MET AU FROMAGE

FONDUE NATURE/ 22.-

FONDUE AUX CHANTERELLES/ 25.-

CROUTE DU COW-BOY/ 23.-

Jambon, œuf

CROUTE CHALET NEUF/ 24.-

Compotée d'oignons, jambon, œuf

SALADE

SALADE MONTAGNARDE/ 23.-

Salade, lardons, graines, croutons, œufs, fromage, terrine, pâté

POISSON

FILET DE PERCHE DE LOË/ 40.-

VIANDES DE LA REGION

PAVE DE RUMSTEAK/ 38.-

Beurre maison

CÔTE DE PORC LAQUEE CUISSON

BASSE TEMPERATURE/ 32.-

GRILLADE DU BERGER (VIANDE D'AGNEAU)/ 35.-

Beurre aux noix et romarin

LE CAQUELON DE CULET (VIANDE DE BŒUF)/ 40.-

CAQUELON DE CULET (VIANDE DE BŒUF ET VOLAILLE) / 38.-

LE COIN DES ENFANTS

NUGGETS DE POULET/ 12.-

JAMBON A L'OS/ 12.-



LES VIANDES DE LA REGION, LE POISSON AINSI QUE LES MENUS ENFANTS SERONT ACCOMPAGNES DE LA GARNITURE DU JOUR





CHALET NEUF



Restaurant

DESSERT

BOULE DE GLACE MAISON/ 3.-
*abricot, fraise, poire, myrtille, citron,
café, noisette, vanille, chocolat*

SORBET ARROSÉ/ 10.-
abricot, poire, citron

COUPE DANEMARK/ 12.-

FLAN CARMEL/ 7.-

CRÈME BRÛLÉE AMARETTO/ 8.-

TARTE MAISON/ 7.-

MOUSSE MAISON/ 6.5.-

