

Les Entrées

		Portion
Salade verte		8.00
Salade mêlée		9.50
Fin bouillon au Calvados et fines herbes		6.80
Beignets de Vinzel deux pièces en salade		12.50
Cassolette de champignons sautés au beurre et ciboulette		18.50
La Cauchoise : Viande séchée de bœuf garnie	50 gr.	14.50
	120 gr.	28.00

Notre sauce à salade est composée de vinaigre de balsam et d'huile d'olive vierge

Le Tartare

Salade mêlée



Au Filet de bœuf
Cognac ou Whisky
Pièce de 180.gr coupée au couteau
Servi avec des toasts

38.00

Nos plats typiques

La Planchette du Montagnard Jambon à l'os, cervelas, viande séchée, salami, saucisson et fromage	27.00
Crème de légumes aux croûtons	9.80
Beignets de Vinzel en salade	23.00
Croûte au fromage et œuf	22.00
Croûte au fromage, jambon et œuf	24.50
Roesti nature au fromage et œuf	24.00
Roesti, tranches de lard grillé, œuf au plat	25.00
Roesti, jambon à l'os, œuf au plat	25.00
Roesti, cervelas et fromage d'alpage	25.00
Roesti aux champignons poêlés	27.00
Roesti Hostellerie, servie avec une petite salade en entrée Pommes de terre, charcuterie fumée et salées, fromage et œuf au plat	28.00
Assiette Fitness Fine tranches de filet de porc grillée et son assortiment de crudités de saison	30.00
Pappardelle forestière Champignons de Paris, bolets, chanterelles, corne d'abondance et morilles	28.00

Les viandes

Tranche de filet de porc 200 gr. 38.00

Entrecôte de bœuf 200 gr. 45.00

Cœur de filet de bœuf 180 gr. 48.00

Garniture :

Pommes frites, coloris de légumes et beurre Café de Paris

Fondue au chaudron

Salade mêlée

* * *

Contre filet de bœuf, carré de veau et filet de porc
180gr p.pers

Au choix, vin rouge, vin blanc ou fin bouillon aux épices

Accompagnée de
quatre sauces maison

44.00

Pommes frites ou pommes en robe rôties
Bouquet de légumes

Min. 2 personnes

Les desserts

Assiette de fromages	12.00
Gâteau maison aux fruits	7.00
Salade d'orange au Grand -Marnier	10.00
Moelleux au chocolat fondant à la marmelade d'orange	12.00
Parfait glacé à la Gentiane sur son coulis de fruit	12.00
Crème brûlée à la lavande	11.00
Chaud - froid à la raisinée	12.00
Tarte tatin tiède, glace vanille	13.00
Le délice de Heidi et Peter Deux meringues, deux boules de glace à choix et de la crème double	15.00

Les sorbets arrosés

Le Colonel :	Sorbet citron arrosé de Vodka	13.00
Le Valaisan :	Sorbet abricot arrosé à l'abricotine	13.00
Baileys :	Glace vanille, café glacé arrosé de Baileys	13.00
Blues :	Glace de noix de coco et Malibu	13.00