

		Prix en CHF	
		Entrée	Plat
Entrées			
Potage du Relais		8,00	15,00
Arpette soup			
Goulash		9,00	17,00
Boeuf, carottes, pomme de terres, poivrons, oignons Beef, carrots, potatoes, peppers, onions			
Salade de saison		9,00	15,00
Choux blancs au curcumin, grenades, pommes et noix concassées White cabbage, pomegranate, apples and nuts			
Ardoise de l'Entremont		18,00	28,00
Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage, pickels et pain de seigle Dried meat, raw ham, bacon, sausage, cheese, pickels and rye bread			
Ardoise de viande séchée		19,00	29,00
Viande séchée pain de seigle Dried meat served with rye bread			
Plats			
Fondue nature			26,00
Cheese fondue			
Fondue aux bolets			29,00
Cheese fondue with boletus			
Fondue olives noires tomates séchées			27,00
Cheese fondue with sun dried black olives and tomatoes			
Croûte au fromage "Liddes"			20,00
Suppléments: Oeuf 2; Jambon 2; lard 2; Olives noires 1,5; Tomates Séchées 1,5 Extras: Egg 2; Ham 2; Bacon 2; Black Olives 1,5; Dried tomatoes 1,5			
Rösti du Relais d'Arpette			21,00
Suppléments: Fromage liddes 4-; Oeuf 2-; Jambon 2-; Lard 2-; Tomates Séchées 1,5- Extras: Cheese Liddes 4-; Egg 2-; Ham 2-; Bacon 2-; Dried tomatoes 1,5			
Arpette Coconut Dal			28,00
Lentilles, pois chiches, soja, pommes de terre, raisins secs, sauce coco et riz lentils, chickpeas, soybeans, potatoes, dried grapes, coconut milk and rice Supplement gambas * Extra prawns*			
			6,00
Viandes			
Pavé de bœuf sur Ardoise (200 g.)			49,00
Sauce au poivre vert et Génépi, beurre maison, pommes allumettes et légumes Beef steak with green Pepper sauce and génépi, herb butters, matchstick fries, vegetables			
Tartare de bœuf "race d'Hérens"			36,00
Servi avec pommes allumettes et toast Beef tartar served with matchstick fries and toast			
Souris d'Agneau confite			38,00
pomme de terre suédoise et légumes Lamb shank, potatoes, vegetables			

		Prix en CHF	
Pour les enfants jusqu'à 12 ans 		Entrée	Plat
Pommes Alumettes			7,50
French fries			
Croûte au fromage "Liddes"			12,00
Mini Steak de boeuf, pommes allumettes, légumes			21,00
Mini beef steak, french fries, vegetables			
Nuggets maison, pommes allumettes, légumes			14,00
Homemade nuggets, french fries, vegetables			
Desserts Maison			
Cœur coulant au chocolat boule de Glace au choix			16,00
Gâteau du jour Maison			10,00

Parfums : Vanilla, Espresso, Chocolate, Caramelita, Abricot, Poire, Stracciatella, Vanilla Brownie, Lemon&Lime, Raspberry & Strawberry

1 boule au choix	3,60
2 boules au choix	7,00
3 boules au choix	9,60
Supplément crème	2,00

Coupes de Glaces

Danemark	12,00
Crème glacée Vanilla Dream, sauce chocolat, crème chantilly maison	
Chaud-Froid	12,00
Crème glacée Vanilla Dream, myrtilles chaudes, crème chantilly maison	
Caramelita	9,00
Crème glacée Caramelita, sauce caramel, crème chantilly maison	
Vanilla Brownie Dream	9,00
Vanilla Dream, Vanilla Brownie, sauce caramel, crème chantilly maison	
Café Glace	12,00
Crème glacée espresso croquant, espresso, crème chantilly maison	
Sorbet Valaisans	12,00
Sorbet Abricot arrosé à l'eau-de-vie d'abricot ou sorbet Poire arrosé à l'eau-de-vie poire	
Baileys	14,00
Crème glacée Vanilla Dream et espresso arrosé de baileys, crème chantilly	

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Origine des viandes: bœuf, poulet / Valais, Suisse

Pour vos repas anniversaire, mariage etc. nous vous confectionnerons des plats sur mesure.