

Entrées

Prix en CHF

Entrée Plât

Potage du Relais

Soupe de légumes, graine de courge et tournesol
Vegetable soup with pumpkin and sunflower seeds

✓ 9,00

Salade verte, graine de courge et tournesol

Green salad leaves with pumpkin and sunflower seeds

✓ 8,00

Salade de saison

Salade verte, maïs, carottes, betteraves, tomates, vinaigrette
Green salad, corn, carrots, beets, tomatoes, vinaigrette

✓ 9,00 17,00

Salade du Relais

Tomme chaude de Liddes et myrtilles en feuille de brick, salade fruits et amandes effilées.
Salad with baked "Tomme de Liddes", blueberries, fresh salad and almonds.
Supplément: Jambon Cru, Raw ham

✓ 27,00

5,00

Ardoise de l'Entremont

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisses, fromage et pain de seigle
Dried meat, raw ham, bacon, sausages, cheese and rye bread

18,00 29,00

Ardoise de viande séchée

Homemade dried meat served with rye bread

19,00 31,00

Pour les Enfants (max 12ans)

Croûte au fromage Liddes

Suppléments: Oeuf 2-; Jambon 1-; Lard 1-; Olives noires 1,-; Tomates séchées 1-

✓ 12,00

Mini steak de bœuf, pommes de terre rôties, légumes

21,00

Poulet doré au four et pommes de terre rôties, légumes

15,00

Pommes de terre rôties ou légumes

8,00

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: Boeuf / Valais, Suisse ; Poulet / Suisse ; Cerf / Europe, Nouvelle-Zélande ; Poisson / Suisse, Europe

Plats

Prix en CHF

Plat

Fondue nature (200 g.)

Cheese fondue



26,00

Fondue olives noires et tomates séchées (200 g.)

Cheese fondue with black olives and sun-dried tomatoes



28,00

Fondue aux bolets (200 g.)

Cheese fondue with boletus



29,00

Croûte au fromage de Liddes

Suppléments: Oeuf 2-; Jambon 2-; Lard 2-; Olives noires 2-; Tomates séchées 2-

Extras: Egg 2-; Ham 2-; Bacon 2-; Black olives 2-; Dried tomatoes 2-



20,00

Rösti Maison

Suppléments: Fromage Liddes 4-; Fêta 2-; Oeuf 2-; Jambon 2-; Lard 2-; Olives noires 2-; Tomates séchées 2-

Extras: Cheese Liddes 4-; Egg 2-; Ham 2-; Black olives 2-; Dried tomatoes 2-



21,00

Nos Viandes

Tartare de bœuf "Race d'Hérens"

Servi avec Toast et salade

Beef tartare (Hérens breed), served with toast and salad

38,00

Pavé de bœuf sur Ardoise (200 g)

Sauces : Poivres vert Genépi, Beurre aux Myrtilles, Légumes et Pommes de Terre Rôties

Beef steak with green Pepper sauce and Génépi, Blueberry Butter, Roasted Seasonal Vegetables and Potatoes

49,00

Nos desserts maison

Tarte cheesecake aux myrtilles

9,00

Tarte cheesecake aux myrtilles Glace aux choix et crème

14,00

Carte des glaces

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

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

Origine des viandes: Boeuf / Valais, Suisse ; Poulet / Suisse ; Cerf / Europe, Nouvelle-Zélande ; Poisson / Suisse, Europe