

# Carte des mets

## Les entrées froides

1/2

Salade verte		Fr. 7.-
Salade mêlée	Fr. 10.-	Fr. 15.-
Salade "La Prairie" (Saumon fumé, foie gras, magret fumé et diverses salades)	Fr. 16.-	Fr. 24.-
Tomate mozzarella et son sorbet basilic		Fr. 14.-
Tartare de saumon aux fines herbes	Fr. 18.-	Fr. 26.-
Rillettes de crevettes et saumon fumé	Fr. 16.-	
Salade de chèvre chaud	Fr. 15.-	Fr. 22.-

## Les entrées chaudes

Potage du jour		Fr. 7.-
Crème de tomate		Fr. 7.-
Vol au vent aux cèpes		Fr. 17.-

## *Les poissons & crustacés*

Pavé de saumon, sauce basilic	Fr. 36.-
Filets de perche, sauce tartare	Fr. 32.-

## *Les viandes*

Entrecôte parisienne	Fr. 28.-
Filet de bœuf grillé	Fr. 45.-
Rumsteck de bœuf « feu d'enfer »	Fr. 35.-
Carré d'agneau rôti au thym (min. 2 pers.)	Fr. 42.- p.p.
Magret de canard au miel	Fr. 38.-
Tartare de bœuf, coupé au couteau	Fr. 42.-
Cordon bleu de veau maison	Fr. 45.-

## *Sauces*

Morilles	Fr. 8.-
Poivres verts	Fr. 6.-
Champignons	Fr. 6.-

## *Beurres*

Maître d'hôtel
Marchand de vin
Maison

*Nos plats sont servis avec riz, frites, pommes dauphines,  
roesti croquettes, pâtes ou pommes naturees*

## *Les spécialités locales*

*1/2*

Assiette de viande séchée	Fr. 18.-	Fr. 30.-
Assiette valaisanne	Fr. 16.-	Fr. 28.-
Fondue au fromage		Fr. 24.-
Fondue aux bolets et cognac		Fr. 29.-
Fondue à la tomate		Fr. 26.-
Fondue aux échalotes		Fr. 26.-
Croûte au fromage, jambon & œuf		Fr. 19.-
Raclette avec entrée Valaisanne (min. 2 pers.)		Fr. 34.-p.p
Raclette sans entrée (min. 2 pers.)		Fr. 28.-p.p
Roesti à la paysanne		Fr. 18.-

## *Les fondues à la viande*

Fondue Chinoise (min. 2 pers.)	Fr. 41.-p.p
Fondue « la prairie » (min. 2 pers.) (Bœuf, veau, volaille, bouillon aux légumes et bolets)	Fr. 43.-pp

## *Les pâtes*

Tagliatelles au saumon	Fr. 24.-
Penne al arrabiata	Fr. 20.-
Spaghetti sauce bolognaise	Fr. 18.-
Spaghetti carbonara	Fr. 24.-

## *Le coin des enfants*

Mini-steak, frites, légumes	Fr. 16.-
Chicken nuggets	Fr. 15.-
Assiette de frites	Fr. 7.-
Spaghetti sauce bolognaise	Fr. 15.-

*N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment !*

*En cas d'allergies, veuillez informer notre personnel*

### *Provenance de nos viandes*

Bœuf : Suisse, Brésil ou Paraguay - Veau : Suisse ou Allemagne- Poulet : Suisse  
Canard : France- Agneau : Irlande

### *Provenance de nos poissons*

Scandinavie, Vietnam

# *Les desserts*

## *Nos suggestions*

Tarte maison	Fr. 5.50
Meringue chantilly	Fr. 8.-
Parfait mocca flambé	Fr. 9.50
Flan maison à la fleur d'oranger	Fr. 9.-
Crème brûlée	Fr. 10.-

# *Nos coupes*

## *Coupe Danemark*

Vanille, sauce chocolat & Chantilly

Fr. 10.-

## *Coupe baies des bois*

Myrtilles, fruits des bois, Vanille & Chantilly

Fr. 13.-

## *Café Baileys*

Vanille, arrosé d'un café,  
Amaretto ou Baileys à choix & Chantilly

Fr. 11.50

## *Coupe écureuil*

Noisette, Panna, Caramel & Chantilly

Fr. 10.50

# *Nos desserts arrosés*

## *Swiss - tropical*

Glace chocolat arrosée à la liqueur de mangue

*\*Grand-père Cornut\**

## *Sorbet Colonel*

Sorbet citron arrosé de vodka

## *Sorbet Framboise*

Sorbet framboise arrosé à la liqueur de framboise

## *Sorbet abricot*

Sorbet abricot arrosé à l'Abricotine

## *Sorbet Williams*

Sorbet poire williams arrosé à la Williamine

Fr. 12.50

# Les glaces

## Nos parfums au choix

Vanille



Café



Chocolat



Caramel



Noisette



Pistache



Fraise



Pomme verte



Abricot



Citron



Poire



Cassis



Framboise



*Fr. 3.- la boule – Fr. 1.- Chantilly*