

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. 18.-	Fr. 26.-
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. 18.-
Cuisses de grenouilles à la provençale	Fr. 20.-	Fr. 35.-

Les poissons & crustacés

Pavé de saumon, sauce basilic	Fr. 36.-
Filets de perche, sauce tartare	Fr. 34.-

Les viandes

Entrecôte parisienne	Fr. 30.-
Filet de bœuf grillé	Fr. 48.-
Rumsteck de bœuf « feu d'enfer »	Fr. 38.-
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 fait maison	Fr. 45.-

Sauces

Morilles	Fr. 9.-
Poivres verts	Fr. 6.-
Champignons	Fr. 6.-

Beurres

Maître d'hôtel	Fr. 4.-
Maison	Fr. 4.-

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

Les spécialités locales

½

Assiette de viande séchée	Fr. 18.-	Fr. 30.-
Assiette valaisanne	Fr. 16.-	Fr. 28.-
Fondue au fromage		Fr. 28.-
Fondue aux bolets et cognac		Fr. 32.-
Fondue à la tomate		Fr. 30.-
Fondue aux échalotes		Fr. 30.-
Croûte au fromage, jambon & œuf		Fr. 25.-
Raclette avec entrée Valaisanne (min. 2 pers.)		Fr. 38.-p.p
Raclette sans entrée (min. 2 pers.)		Fr. 32.-p.p
Roesti à la paysanne		Fr. 23.-

Les fondues à la viande

Fondue Chinoise de bœuf (min. 2 pers.)		Fr. 43.-p.p
Fondue « la prairie » (min. 2 pers.)		Fr. 45.-p.p
(Bœuf, veau, volaille, bouillon aux légumes et bolets)		

Les pâtes

Tagliatelles au saumon	Fr. 25.-
Penne all'arrabbiata	Fr. 22.-
Spaghetti, sauce bolognaise	Fr. 20.-
Spaghetti, sauce carbonara	Fr. 24.-

Le coin des enfants

Mini-steak, frites, légumes	Fr. 18.-
Chicken nuggets	Fr. 16.-
Assiette de frites	Fr. 8.-
Spaghetti à la bolognaise	Fr. 16.-

N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment !

En cas d'allergies, veuillez informer notre personnel

Provenance de nos viandes

Bœuf : Suisse ou Allemagne - Veau : Suisse ou Allemagne - Poulet : Suisse
Porc : Suisse ou Allemagne - Canard : France- Agneau : Nouvelle-Zélande ou Irlande

Provenance de nos poissons


Saumon : Scandinavie,
Cuisses de grenouilles : Vietnam
Filets de perche : Pologne



Les desserts

Nos suggestions

Tarte maison	Fr. 7.-
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

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. 14.-

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