

Carte des mets

Les entrées

½

Salade verte		Fr. 9.-
Salade mêlée	Fr. 10.-	Fr. 15.-
Salade montagnarde œuf mollet, fromage de montagne, lardons, croûtons	Fr. 20.-	Fr. 26.-
Potage du jour		Fr. 7.-
Ceviche de truite du pays citron vert, gingembre, coriandre, piment, oignons nouveaux, avocat et huile d'olive		Fr. 28.-
Foie gras confit à la malvoisie chutney de fruits exotiques et pain grillé maison		Fr. 30.-
Croustillant de chèvre au miel sur une salade de variété de betteraves et noisettes grillées		Fr. 22.-
Assiette de viande séchée	Fr. 22.-	Fr. 32.-
Assiette valaisanne	Fr. 20.-	Fr. 30.-

Les poissons

Filet de truite cuite à l'unilatéral	Fr. 38.-
Crème safran citronnelle, riz et légumes du moment	
Filets de perche du Valais meunière	Fr. 42.-
frites et sauce tartare	

Les viandes

Filet de bœuf grillé, sauce Périgueux	Fr. 48.-
pommes dauphines maison et légumes du moment	
supplément Rossini Fr. 12.-	
Rumsteak de bœuf « feu d'enfer »	Fr. 38.-
au gros poivre noir, flambé au cognac, crème et accompagnement au choix	
Joue de porc ibérique fondante au pinot noir	Fr. 35.-
chorizo, purée maison et légumes du moment	
Tartare de bœuf, coupé au couteau	Fr. 42.-
toast, frites et petite salade	
Cordon bleu de veau fait maison	Fr. 45.-
accompagné de frites et légumes du jour	
Burger « La Prairie »	Fr. 29.-
accompagné de frites et coleslaw	

Les spécialités locales

1/2

Assiette de viande séchée	Fr. 22.-	Fr. 32.-
Assiette valaisanne	Fr. 20.-	Fr. 30.-
Fondue au fromage		Fr. 28.-
Fondue aux bolets et cognac		Fr. 32.-
Fondue à la tomate		Fr. 30.-
Fondue aux échalotes		Fr. 30.-
Fondue aux piments		Fr. 30.-
Croûte au fromage, jambon & œuf		Fr. 25.-
Raclette avec entrée Valaisanne (min. 2 pers.)		Fr. 40.-p.p
Raclette sans entrée (min. 2 pers.)		Fr. 34.-p.p
Roesti à la paysanne		Fr. 28.-

Les fondues à la viande

Fondue Bacchus (min. 2 pers. 200gr. par personne) viande de bœuf, bouillon au vin rouge accompagnée de riz ou frites et salade mêlée en entrée Supplément de viande Fr. 11.- les 100 grammes		Fr. 45.-p.p
Fondue « La Prairie » (min. 2 pers. 200gr. par personne) viandes de bœuf, veau & volaille, bouillon aux légumes et bolets, accompagnées de riz ou frites et salade mêlée en entrée Supplément de viande Fr. 11.- les 100 grammes		Fr. 45.-p.p

Pour les végétariens

Curry de légumes madras Fr. 28.-
patates douces, pois chiches, lait de coco et noix de cajou

Les pâtes maison

Tagliatelles sauce tomate Fr. 20.-
Tagliatelles à la bolognaise Fr. 25.-
Gnocchi maison gratiné au fromage de Bagne et lard grillé Fr. 24.-
Gnocchi maison aux champignons et à la truffe Fr. 34.-
La truffe est sous réserve de disponibilités

Le coin des enfants

Mini-steak, frites, légumes Fr. 18.-
Chicken nuggets Fr. 16.-
Assiette de frites Fr. 8.-

N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment !

En cas d'allergies, veuillez informer notre personnel

Provenance de nos viandes

Bœuf : Suisse - Veau : Suisse - Poulet : Suisse ou France - Porc : Espagne

Provenance de nos poissons

Truite : Suisse
Filets de perche : Suisse



Les desserts

Nos suggestions

Tarte maison

Fr. 7.-

Chaud froid myrtilles

Fr. 14.-

Glace vanille, myrtilles chaudes et chantilly

Pavlova d'hiver

Fr. 14.

Coque meringuée, crème double du pays, coulis et fruits exotiques

Profiteroles maison

Fr. 12.-

Choux, glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Crème brûlée à la vanille bourbon

Fr. 12.-



Nos coupes

Coupe Danemark

Vanille, sauce chocolat & Chantilly

Fr. 12.-

Café Baileys

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

Fr. 14.-

Coupe écureuil

Noisette, Panna, Caramel & Chantilly

Fr. 12.-

Divers sorbet :

Le Colonel citron arrosé de vodka

Framboise arrosé à la liqueur de framboise

Sorbet abricot arrosé à l'Abricotine

Sorbet Williams 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. 3.50 la boule - Fr. 1.- Chantilly