

Les Entrées

Potage du moment	8,-
Salade verte	7,-
Salade « Maraîchère »	9,-
Nems « Maison » et sa saladine	12,-
Bonbon de truite fumée, chutney « Tomate Pomme » et son mesclun	17,-
Foie gras en terrine, chutney et son magret fumé	22,-

* * *

Les Gastronomes

Filet de boeuf « Del Carnicero »	49,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin)	29,-
Cordon bleu « Valaisan » (Filet de porc farci à la viande séchée et Raclette)	29,-
Filet de truite du Gottéron et sa Vierge	38,-
Rognons flambés du Camaral	29,-
Ravioli « Artisanales » de saison et sa sauce	28,-
Filet mignon d'agneau au Masala « India »	37,-

Nos assiettes sont accompagnées à choix :

Pommes frites, Pommes allumettes, Pasta Fresca ou Riz Parfumé et des légumes de saison
Toutes nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

Les Traditionnels

Nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre

Tartare de truite rose « De la jardinière »				29,-
Tartare de bœuf « Tradition »				29,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé	+ Fr. 2,-		25,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé	+ Fr. 2,-		26,-

Nos fondues de viande sont servies dès 2 personnes

Fondue chinoise « En cube marinée » du moment				39,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité de la Clef »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)			43,-

Nos fondues au fromage sont accompagnées de pommes-de-terre et de pain, portion de 250 gr., (ne sont pas servies dans notre salle du 1^{er} étage)

Fondue Moitié-Moitié				28,-
Fondue Yacherin				29,-
Viande séchée du Pays				8,-

* * *

Le Coin Enfant (- 12 ans)

Pasta Fresca Napoli				8,-
Chicken Nuggets maison				9,-
Mini steak de bœuf et sa sauce				16,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans	14,-	-> 12 ans	19,-

Les Desserts

Tarte Tatin du Chef et sa glace vanille		11,-
Crème brûlée « Framboises-Vanille » et sa glace		11,-
Moelleux « Black & White » et son sorbet orange sanguine		11,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	11,-
Coupe Gruyérienne : « Meringue-Crème de la Gruyère-Glace »		11,-
Sorbet : « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 7,-	12,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Choco-Brownies Vanille Tiramisu Mangue-Fruit de la Passion

Poire William Abricot Citron Framboise

La boule : 3,50

Supplément chantilly : 1,- Supplément Crème double de la Gruyère : 2,-