

## Les Entrées

 Salade verte	7,50
 Salade du maraîcher	9,50
  Nems à Thérésita et sa saladine	14,-
Dégustation de salami de Montcalvo « Piémont » garnie	15,-
Muffin « Jambon cru & Chanterelles » garni	16,-

\* \* \*

## Les Gastronomes

Tartare de truite rose « De la jardinière »	33,-
Tartare de bœuf « Tradition »	33,-
Filet mignon de veau « Café de Paris » aux épices	49,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin)	33,-
Filet de truite du Gottéron sauce « Pesto de la jardinière »	45,-
 Ravioli « Pastificio » du Piémont	29,-

Nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre  
Nos assiettes sont accompagnées de légumes de saison et d'une garniture du jour à choix  
(Pommes allumettes + Fr. 2,-)

# Les Traditionnels

Notre fondue de viande est uniquement servie dès 2 personnes  
(Pommes allumettes + Fr. 2,-)

Fondue chinoise Falli - Hölli « Exklusivité Maison »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	45,-
Fondue Moitié-Moitié	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Fondue Yacherin	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Viande séchée du Pays		9,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	28,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	29,-

\* \* \*

## Le Coin Enfant (- 12 ans)

Pasta Fresca du Chef		9,-
Chicken Nuggets maison		9,-
Mini steak de bœuf et sa sauce		17,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans      14,-      -> 12 ans	19,-