


## Les Entrées

 Salade verte	7,50
 Salade du maraîcher	9,50
  Nems à Thérésita et sa saladine	14,-
La planchette italienne	19,-

\* \* \*

## Les Gastronomes

Tartare de truite rose à la maraîchère	34,-
Tartare de boeuf « Tradition »	34,-
Filet de boeuf sauce « La Clef »	49,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin vieux)	35,-
Filet de truite du Gottéron sauce « Pesto de la jardinière »	45,-
Filet de lapin confit à la méditerranéenne	39,-
 Ravioli « Pastificio » du Piémont aux orties	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 « Exclusivité Maison »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	47,-
Fondue Moitié-Moitié	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Fondue Moitié-Moitié « Affinée »	( « )	29,-
Fondue Yacherin	( « )	29,-
Viande séchée du Pays		9,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2.-	32,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2.-	33,-

\* \* \*

## Le Coin Enfant (- 12 ans)

Pasta Fresca du Chef				9,-
Chicken Nuggets maison				9,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans	14,-	-> 12 ans	19,-

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets  
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances