

Carte d'hiver

En entrée

Os à moelle 2 pièces 12.-



En plat

Tripes à la milanaise
Pommes de terre nature 24.-

Atriaux au vin rouge
Gallettes de roestis, légumes du jour 26.-

Choucroute garnie
Pommes de terre nature 28.-

Tous nos plats sont servis avec une salade mêlée en entrée



Sur réservation

Raclette à discrétion (*le jeudi soir sans réservation*) 29.-
Dès 4 personnes

Fondue « au chaudron » (*dès 8 personnes*) 25.-

*Partager une fondue moitié-moitié en toute simplicité et
convivialité autour d'un feu de bois*



Nos fondues

Fondue moitié-moitié	24.-
Fondue à la moutarde ancienne	25.-
Fondue aux trois poivres	25.-
Fondue aux herbes	25.-
Fondue à la tomate, servie avec pommes de terre	26.-
Fondue aux bolets	28.-
Fondue aux morilles	31.-
Fondue Diligence : <i>Spécialité de la Treille</i>	29.-
Fondue au chaudron (dès 8 personnes, sur réservation)	25.-

Nos croûtes au fromage

	Petite faim	Grande faim
Croûte nature	14.-	19.-
Croûte jambon	16.-	21.-
Croûte jambon et œuf	18.-	23.-
Croûte complète jambon, lard, tomates et œuf	20.-	25.-

Nos plats froids

	Petite faim	Grande faim
Assiette Valaisanne	17.-	26.-
Assiette de viande séchée du Valais	18.-	28.-
Tartare de bœuf toast et/ou pommes frites		32.-

Nos fondues de viande (dès 2 personnes)

Fondue Chinoise (*bœuf, cheval, dinde*) 39.-

Treillardes *Spécialité de la Treille* 42.-
Fondue à la viande d'Hérens, préparée avec des produits du terroir

Supplément de viande par 100gr 8.-

Nos fondues sont servies avec 5 sauces et frites maison

Nos viandes

Steak de cheval 29.-

Pavé de bœuf sur pierre ou assiette (220gr) 42.-

Nos sauces :

Forestière - Poivre vert 4.-

Beurre café de Paris maison 4.-

Morilles 8.-

Nos poissons

Gambas 32.-

Filets de Perche meunière 34.-

*Tous nos plats sont accompagnés d'une salade mêlée et légumes, selon votre choix de :
Pommes frites maison, pommes allumettes, pâtes ou riz*