

CARTE DES METS





MENU DU JOUR

I) Menu du jour	19.00.-
II) Menu du jour	17.00.-
Menu AVS (tous les jours)	15.00.-
I) Menu du dimanche (complet)	25.00.-
II) Menu du dimanche (complet) AVS	15.00.-
Menu à l'emporter	12.00.-

** Accompagnement : Buffet de salades

Et tous les soirs de 17h30 à 18h30

Un menu selon les envies culinaires du Chef	12.00.-
--	----------------

** Accompagnement : Buffet de salades



UNE FOIS PAR SEMAINE

Tous les mardis à midi

Langue avec sauce aux câpres

19.00.-
Prix AVS : 15.00.-

Tripes à la milanaise maison

15.00.-
Prix AVS : 15.00.-

Assiette panachée (langue et tripes)

15.00.-
Prix AVS : 15.00.-

** Accompagnement : Buffet de salades

Tous les vendredis à midi

**Filets de perche meunières, sauce tartare
frites ou pommes nature**

19.00.-
Prix AVS : 15.00.-

** Accompagnement : Buffet de salades

Tous les samedis à midi

Cordon bleu de porc maison et frites

25.00.-

** Accompagnement : Buffet de salades



NOS ENTREES

Grande salade de buffet	15.00.-
Petite salade buffet	6.00.-
Planchette valaisanne (viande séchée) <i>Provenance de la viande : Suisse</i>	20.00.-
Planchette valaisanne (viande séchée et fromage) <i>Provenance de la viande : Suisse</i>	22.00.-
Cocktail de crevettes (sauce cocktail) <i>Provenance fruit de mer : Vietnam</i>	12.00.-
Saumon fumé et toasts <i>Provenance poisson: Pays Baltiques</i>	16.00.-
Escargots de Bourgogne, petits gris / 6 pièces <i>Provenance mollusques: France</i>	10.00.-

A toute heure

Portion de frites	5.00.-
Croque Monsieur	5.00.-



NOS PÂTES

Spaghetti nature	10.00.-
Spaghetti alla napoletana	12.00.-
Spaghetti alla bolognese	15.00.-

** Accompagnement : Buffet de salades



LES OMELETTES DU CHEF

Omelette nature	10.00.-
Omelette aux fines herbes	12.00.-
Omelette au fromage	15.00.-

** Accompagnement : Buffet de salades



Nuggets et frites <i>Provenance viande : Thaïlande</i>		12.00.-
Ailerons de poulet, frites <i>Provenance viande : Suisse</i>		15.00.-
Tranche de porc nature ou panée et frites <i>Provenance viande : Suisse</i>	170 gr	20.00.-
Roastbeef froid, sauce tartare et frites <i>Provenance viande : Suisse</i>	120 gr 180 gr	20.00.- 30.00.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, toasts et frites <i>Provenance viande : Suisse</i>	120 gr 180 gr	25.00.- 30.00.-
Steak de bœuf, beurre maison, frites ou pâtes <i>Provenance viande : Suisse, Allemagne, Paraguay</i>	180 gr	35.00.-
Entrecôte de bœuf, beurre maison, frites ou pâtes <i>Provenance viande : Suisse, Allemagne, Paraguay</i>	120 gr 250 gr	35.00.- 42.00.-

** Accompagnement : Buffet de salades

NOS POISSONS



Cocktail de crevettes (sauce cocktail) <i>Provenance fruit de mer : Vietnam</i>		12.00.-
Saumon fumé et toasts <i>Provenance poisson: Pays Baltiques</i>		16.00.-
Escargots de Bourgogne, petits gris <i>Provenance mollusques: France</i>	6 pièces	10.00.-
Filets de perche meunières, sauce tartare, frites <i>Provenance poisson: Estonie</i>	200 gr	35.00.-

** Accompagnement : Buffet de salades



NOS FONDUES (dès 2 personnes)

Fondue Chinoise, frites et sauces maison <i>Provenance viande : Suisse, Allemagne, Paraguay</i>	250 gr	29.00.- (par pers.)
Fondue Bourguignonne, frites et sauces maison <i>Provenance viande : Suisse, Allemagne, Paraguay</i>	250 gr	34.00.- (par pers.)
Fondue Bressanne, frites et sauces maison <i>Provenance viande : Suisse, Allemagne, Paraguay</i>	250 gr	35.00.- (par pers.)
Fondue Moitié-Moitié (guyère et vacherin fribourgeois)		20.00.- (par pers.)

** Accompagnement : Buffet de salades

NOS DESSERTS



Les boules de glace

Une boule de glace :	Vanille Chocolat Fraise Café Pistache Jamaïque	3.00.-
Une boule de sorbet :	Abricot Citron	3.00.-
** Accompagnement :	Crème chantilly Tapping chocolat« Arrosée »	1.00.- 2.00.-

Les « Variantes » et les « Arrosées »

La coupe « Danneberg » <i>Avec crème chantilly et tapping chocolat</i>	2 boules de glace à la vanille	8.00.-
Un bicchiere alla nocciola		8.00.-
Un bicchiere al caffè		8.00.-
Un bicchiere alla fragola		8.00.-
Le sorbet « Colonel » <i>Arrosage : Vodka</i>	2 boules de sorbet	8.00.-
Le « Général » <i>Arrosage : Whisky</i>	2 boules de glace	8.00.-
Le « Valaisan » <i>Arrosage : Abricotine</i>	2 boules de sorbet	8.00.-
Un bicchiere al limoncello <i>Arrosage : limoncello</i>		8.00.-
Tiramisù		8.00.-
Parfait glacé		8.00.-

Informations à notre clientèle

Provenance des produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie :

Suisse

Provenance des produits de boucherie et charcuterie :

Suisse
Allemagne
Paraguay

Provenance des produits de poissonnerie, mollusques et de fruits de mer :

Suisse
France
Pays Baltiques
Argentine
Estonie
Vietnam

*Selon l'arrivée, tous les produits sont certifiés ASC ou MSC-
Aquaculture responsable ou pêche sauvage durable)*

Cher.e.s client.e.s,

Si vous êtes sujet.e.s à des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Votre équipe du Restaurant Chemin de Fer, Chez Nicolas