

## LES ENTRÉES

<b>Gaspacho Andalou</b> <i>Accompagné de sa tartine au jambon cru</i>	<b>18.-</b>
<b>Salade mêlée</b> <i>Mesclun, concombre, carottes, tomates cerises, fenouil</i> <i>Au choix : sauce italienne ou française</i>	<b>12.-</b>
<b>Salade de Nendaz</b> <i>Viande séchée, fromage, pomme</i>	<b>22.-</b>
<b>Assiette Valaisanne</b> <i>Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche,</i> <i>pain de seigle et fromage à raclette</i>	<b>28.-</b>
<b>Assiette de viande séchée AOP Valais</b> <i>Viande séchée, pain de seigle et beurre</i>	<b>32.-</b>



## LES SPÉCIALITÉS DU VALAIS

<b>La fameuse Raclette de Nendaz</b> <i>servie à volonté</i> <i>Servie avec pommes de terre, oignons et cornichons</i>	<b>33.-</b>
<b>La traditionnelle croûte au fromage</b> <i>Pain mouillé au vin blanc, fromage à raclette de Nendaz, jambon et œuf</i>	<b>26.-</b>
<b>Fondue au fromage</b> <i>Raclette de Nendaz, Vacherin fribourgeois, Gruyère</i>	<b>31.-</b>
<b>Fondue aux tomates</b> <i>Fondue au fromage et à la tomate servie avec des pommes de terre grenailles</i>	<b>35.-</b>
<b>Fondue aux bolets</b> <i>Fondue au fromage et aux bolets servie avec des pommes de terre grenailles</i>	<b>38.-</b>
<b>Röstis Valaisan</b> <i>Galette de pomme de terre et fromage à raclette de Nendaz</i> <i>Jambon + 2.-</i> <i>Œuf + 1.-</i>	<b>27.-</b>

### DECOUVERTE DU CARNOTZET L'AIGLE

<b>« Tarti-Nendette » au lard et à la tomme fraîche de Nendaz</b> <i>Pomme de terre, lard, oignons, tomme Nendette façon tartiflette</i>	<b>28.-</b>
---	-------------

## LES P'TITS GASTRONOMES

*Jusqu'à 12 ans*

<b>Pâtes sauces à choix</b> <i>Sauce tomate, bolognaise ou pesto de basilic</i>	<b>14.-</b>
<b>Steak haché de bœuf</b> <i>Pommes de terre frites et légumes</i>	<b>18.-</b>
<b>Chicken Nuggets</b> <i>Pommes de terre frites et légumes</i>	<b>17.-</b>

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses  
TVA 7,7% incluse

## LES DESSERTS

<b>Sorbet arrosé (poire, abricot ou citron)</b>	<b>14.-</b>
<b>Tiramisu au café</b>	<b>12.-</b>
<b>Sablé breton aux fruits rouges, mascarpone au basilic</b>	<b>14.-</b>
<b>Découpe de fruit frais et son sorbet citron</b>	<b>14.-</b>
<b>Crème brûlée au miel et thym citron</b>	<b>13.-</b>
<b>Double crème de la Gruyère, meringue et coulis framboise</b>	<b>12.-</b>

Renseignez-vous auprès de notre personnel pour les allergènes et la provenance des produits.

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses  
TVA 7,7% incluse