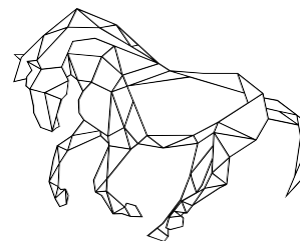


Le Fer à Cheval



ENTREES

✔ Petite salade verte , graines torrifiées	12.00
<i>Small green salad with seeds</i>	
✔ Salade mêlée de saison	16.00
<i>Seasonal mixed salad</i>	
Potage maison	20.00
<i>Home made soup</i>	
Assiette Valaisanne 120 grs	28.00
<i>Valaisan platter (raw cured ham, air dried beef, bacon, cheese)</i>	
Assiette Viande Séchée 120 grs	30.00
<i>Air dried beef platter</i>	
✔ Portion de raclette	10.00

PLATS

✔ Fondue au fromage Mondralèche	prix p.p	30.00
Fondue au fromage Grand Cru Philippe Rochat	prix p.p	35.00
<i>Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP</i>		
Fondue aux tomates avec ses pommes de terre	prix p.p	35.00
Raclette	prix p.p	36.00
Dégustation de 2 fromages d'alpage, à discrétion		
<i>2 locals melted cheeses, as much as you can eat</i>		
Fondue chinoise 200 grs viande de bœuf* (min 2 pers.)	prix p.p	45.00
Servi avec frites maison et riz, 5 sauces		
<i>Beef cooked in a homemade stock, fresh fries, rice, sauces</i>		
Supplément 100 grs viande bœuf*		10.00
Entrecôte de bœuf* , sauce café de Paris		45.00
<i>Beef steak, cafe de Paris sauce, garnish of the day</i>		
Coquelet		35.00
<i>Cockerel, garnish of the day</i>		
Côtelettes d'agneau		35.00
<i>Lamb chops</i>		
Risotto aux gambas		35.00
<i>Risotto with prawns</i>		
Poisson du jour		35.00
<i>Fish of the day</i>		
DESSERTS		
Boules de glaces ou sorbets		5.00
<i>Scoops of ice cream</i>		
Mousse au chocolat		15.00
Tiramisu		15.00
Moelleux au chocolat, glace vanille		18.00
<i>Chocolat moelleux with vanilla ice cream</i>		
Ananas au Kirsch		15.00
Meringue double crème		18.00
Flan caramel		15.00

Prix en francs suisses, tva et service inclus

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

** Origine Viande Séchée, Coquelet, viande de Bœuf : Suisse*