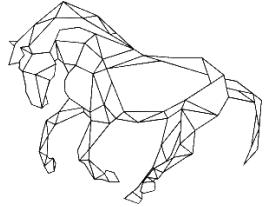


# Le Fer à Cheval



## ENTREES

✓ <b>Salade verte</b> , graines torréfiées	14.00
<i>Green salad with roasted seeds</i>	
<b>Salade mélée</b>	18.00
<i>Season mixed salad</i>	
<b>Salade automnale, vinaigrette de miel, fruits de saison, bœuf fumé de Lens</b>	20.00
<i>Autumn salad with honey vinaigrette, seasonal fruits, and smoked beef from Lens</i>	
<b>Gravlax de saumon crème raifort, toast</b>	28.00
<i>Salmon gravlax horseradish cream, toast</i>	
<b>Potage des Grisons</b> orge perlée, légumes, viande séchée	24.00
<i>Soup with barley, vegetables, beef dried meat</i>	
<b>Le Minestrone</b>	22.00
<b>Crème de courge</b>	20.00
<b>Assiette Valaisanne</b> 120 grs	28.00
<i>Valaisan platter (raw cured ham, dried beef, bacon, cheese)</i>	
<b>Assiette Viande Séchée</b> (Valais IGP) 120 grs	30.00
<i>Local dried beef platter</i>	

✓ <b>Portion de raclette</b>	10.00
------------------------------	-------

## PLATS

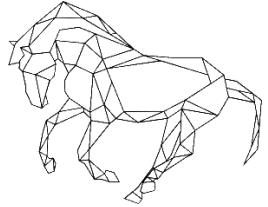
✓ <b>Fondue au Mondralèche</b> (alpage, gruyère, vacherin)	prix p.p	34.00
<b>Fondue cabane des Violettes</b> (vacherin-gruyère)	prix p.p	39.00
✓ <b>Fondue à la tomate avec ses pommes de terre</b>	prix p.p	37.00
<i>Minimum 2 personnes</i>		
<b>Raclette</b>	prix p.p	39.00
Dégustation de 2 fromages d'alpage, à discrédition		
<i>2 locals melted cheeses, as much as you can eat</i>		
<b>Fondue chinoise</b> 200 grs viande de bœuf*	prix p.p	51.00
Servis avec frites maison et riz, sauces (cocktail, aïoli, tartare, curry, wasabi)		
<i>Beef cooked in a vegetable stock, french fries, rice, homemade sauces</i>		
<b>Supplément 100 grs viande bœuf*</b>		14.00
<b>Supplément Assiette de légumes ou salade</b>		12.00
<i>Minimum 2 personnes</i>		
<b>Entrecôte de bœuf*(200g), beurre café de Paris maison, garniture du jour</b>		49.00
<i>Beef steak, cafe de Paris butter, garnish of the day</i>		
<b>Carré d'agneau, frites et ratatouille</b>		41.00
<i>Rack of lamb, French fries, and ratatouille</i>		
<b>Suprême de Poulet dans son jus, risotto aux petits légumes</b>		39.00
<i>Chicken breast in its own juices, risotto with mixed vegetables</i>		
<b>Risotto aux gambas</b>		37.00
<i>Prawns Risotto</i>		
<b>Poisson du jour, sauce vierge</b>		39.00
<i>Fish of the day, garnish of the day</i>		

*Prix en francs suisses, tva et service inclus*

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

\* Origine Viande Séchée, Coquelet, viande de Bœuf : Suisse ✓  
végétarien

# Le Fer à Cheval



## DESSERTS

<b>Ananas au Kirsch</b>	15.00
<i>Pineapple and Kirsch</i>	
<b>Meringue double crème</b>	18.00
<i>Meringue and double cream</i>	
<b>Moelleux au chocolat, glace vanille</b>	18.00
<i>Chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	
<b>La nage de pruneaux, yaourt nature</b>	14.00
<i>Marinated prunes, natural yogurt</i>	
<b>La mousse au chocolat</b>	10.00
<i>Chocolate mousse</i>	
<b>La coupe Danemark</b>	15.00
<i>Vanilla Ice-cream with hot chocolate and cream</i>	
<b>Crème brûlée</b>	15.00
<b>Tiramisu</b>	15.00
<b>Boules de glaces ou sorbets</b>	5.00
<i>Ice-creams and sorbets</i>	
<b>Sorbet Arrosé</b>	15.00
<i>Sorbet with local alcohol</i>	

*Prix en francs suisses, tva et service inclus*

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

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