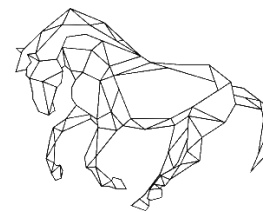


Le Fer à Cheval



ENTREES

✓ Salade verte , graines torréfiées	14.00
<i>Green salad with roasted seeds</i>	
Salade mêlée	18.00
<i>Season mixed salad</i>	
Salade automnale, vinaigrette de miel, fruits de saison, bœuf fumé de Lens	20.00
<i>Autumn salad with honey vinaigrette, seasonal fruits, and smoked beef from Lens</i>	
Gravlax de saumon crème raifort, toast	28.00
<i>Salmon gravlax horseradish cream, toast</i>	
Potage des Grisons orge perlée, légumes, viande séchée	24.00
<i>Soup with barley, vegetables, beef dried meat</i>	
Le Minestrone	22.00
Crème de courge	20.00
Assiette Valaisanne 120 grs	28.00
<i>Valaisan platter (raw cured ham, dried beef, bacon, cheese)</i>	
Assiette Viande Séchée (Valais IGP) 120 grs	30.00
<i>Local dried beef platter</i>	
✓ Portion de raclette	10.00

PLATS

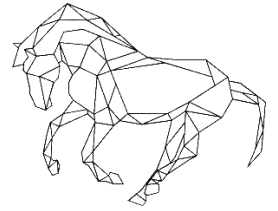
✓ Fondue au Mondralèche (alpage, gruyère, vacherin)	prix p.p	34.00
Fondue cabane des Violettes (vacherin-gruyère)	prix p.p	39.00
✓ Fondue à la tomate avec ses pommes de terre	prix p.p	37.00
<i>Minimum 2 personnes</i>		
Raclette	prix p.p	39.00
Dégustation de 2 fromages d'alpage, à discrétion		
<i>2 locals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

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