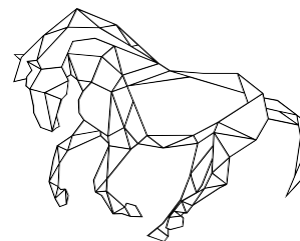


Le Fer à Cheval



Entrées

✓ Petite salade verte, graines torrifiées	10.00
✓ <i>Small green salad with seeds</i>	
✓ Salade mêlée de saison	14.00
✓ <i>Seasonal mixed salad</i>	
✓ Potage de légumes	15.00
✓ <i>Vegetable soup</i>	
Assiette Valaisanne 120 gr	26.00
<i>Valais platter (raw cured ham, air dried beef, bacon, cheese)</i>	
Assiette Viande Séchée 120 gr	30.00
<i>Air dried beef platter</i>	

Plats

✓ Fondue aux fromages classique 50% gruyère & 50% vacherin	prix p.p	30.00
✓ Fondue aux fromages Grand Cru Philippe Rochat	prix p.p	35.00
✓ Raclette		
✓ Dégustation de 2 fromages d'alpage, à discrétion	prix p.p	36.00
<i>2 local melted cheeses, as much as you can eat</i>		
Fondue chinoise 200 gr viande de *bœuf (min 2 pers.)		
Servi avec frites maison et riz, 4 sauces	prix p.p	42.00
<i>Beef cooked in a home made stock, fresh fries, rice, sauces</i>		
Supplément 100 gr viande *bœuf		10.00
<i>Extra meat 100 gr</i>		
Entrecôte de *bœuf, sauce café de Paris, légumes, frites maison		45.00
Coquelet, frites maison, légumes de saison ou salade		32.00
<i>Cockerel, home made fries, seasonal vegetable or salad</i>		

Desserts

Meringue crème double de la Gruyère	16.00
<i>Meringue double cream of Gruyere</i>	
Sorbet Abricot ou Poire/Abricotine ou Williamine	14.00
<i>Apricot or pear sorbet with apricot or pear local white spirit</i>	
Ananas au Kirsch	12.00
<i>Pinapple with cherry spirit</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	14.00
<i>Chocolat moelleux with vanilla ice cream</i>	
Salade de fruits frais	14.00
<i>Fresh fruit salad</i>	
Glaces / Sorbets (la boule)	4.00
<i>Icecream or sorbet, the scoop</i>	

Prix en francs suisses, tva et service inclus

Nous vous invitons à nous informer de vos intolérances ou allergies

** Origine Viande Séchée, Coquelet, viande de Bœuf : Suisse * Origine Nuggets : France et Suisse*