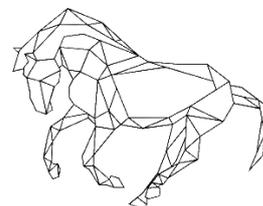


# Le Fer à Cheval



## ENTREES

✓ <b>Salade verte</b> , graines torréfiées	12.00
<i>Small green salad with roasted seeds</i>	
✓ <b>Salade mêlée</b>	16.00
<i>Mixed salad</i>	
✓ <b>Tomate cœur de bœuf et mozzarella di buffala</b>	26.00
<i>Tomato cœur de bœuf and mozzarella di buffala</i>	
<b>Gravlax de saumon crème raifort</b>	28.00
<i>Salmon gravlax horseradish cream</i>	
✓ <b>Potage du jour maison</b>	20.00
<i>Homemade soup of the day</i>	
<b>Assiette Valaisanne</b> 120 grs	28.00
<i>Valaisan platter (raw cured ham, air dried beef, bacon, cheese)</i>	
<b>Assiette Viande Séchée</b> 120 grs	30.00
<i>Air dried beef platter</i>	
✓ <b>Portion de raclette</b>	10.00

## PLATS

✓ <b>Fondue au fromage Mondralèche</b> (alpage, gruyère, vacherin)	prix p.p	30.00
✓ <b>Fondue cabane des violettes</b> (vacherin-gruyère)	prix p.p	35.00
✓ <b>Fondue à la tomate avec ses pommes de terre</b>	prix p.p	35.00
<i>Minimum 2 personnes</i>		
✓ <b>Raclette</b>	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>		
<b>Fondue chinoise</b> 200 grs viande de bœuf* (min 2 pers.)	prix p.p	48.00
Servi avec frites maison et riz, sauces (cocktail, aioli, tartare, curry, wasabi)		
<i>Beef cooked in a homemade stock, fresh fries, rice, sauces</i>		
<b>Supplément 100 grs viande bœuf*</b>		10.00
<b>Supplément Assiette de légumes ou salade mêlée</b>		12.00
<b>Entrecôte de bœuf*(200g), sauce café de Paris maison, garniture du jour</b>		48.00
<i>Beef steak, cafe de Paris sauce, garnish of the day</i>		
<b>Coquelet rôti, garniture du jour</b>		38.00
<i>Cockerel, garnish of the day</i>		
<b>Côtelettes d'agneau</b>		38.00
<i>Lamb chops, garnish of the day</i>		
<b>Risotto aux gambas</b>		36.00
<i>Risotto with prawns</i>		
<b>Poisson du jour</b>		36.00
<i>Fish of the day, garnish of the day</i>		

## DESSERTS

<b>Boules de glaces ou sorbets</b>	5.00
<b>La Coupe Danemark</b>	15.00
<b>Coupe de fruits rouges</b>	18.00
<b>Ananas au Kirsch</b>	15.00
<b>Meringue double crème</b>	18.00
<b>Brownie chocolat noir et noix concassées, glace caramel fleur de sel</b>	16.00
<b>Moelleux au chocolat, glace vanille</b>	18.00

*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*