

CARTE DES METS

Les entrées froides

1/2

Salade verte		Fr. 7.-
Salade mêlée		Fr. 10.-
Assiette de crudités		Fr. 16.-
Salade "la prairie"	Fr. 16.-	Fr. 24.-
(saumon fumé, foie gras, magret fumé et divers salades)		
Caprese		Fr. 14.-
(tomate, mozzarella, huile d'olive & basilic)		
Saumon mariné à l'aneth	Fr. 16.-	Fr. 24.-
Tartare de saumon aux fines herbes	Fr. 18.-	Fr. 26.-
Salade composée au chèvre tiède	Fr. 15.-	Fr. 22.-

Les entrées chaudes

Potage du jour	Fr. 7.-	
Crème de tomate	Fr. 7.-	
Feuillantine de cèpes en persillade	Fr. 17.-	
Escargots à la bourguignonne	Fr. 13.-	Fr. 26.-
	(6 pièces)	(12 pièces)

Les poissons & crustacés

Escalope de saumon à la crème de basilic	Fr. 36.-
Gambas à l'indienne	Fr. 36.-

Les viandes

Entrecôte parisienne	Fr. 28.-
Filet de bœuf grillé	Fr. 42.-
Rumsteak de bœuf « feu d'enfer »	Fr. 35.-
Escalopines de veau poêlées, sauce au porto	Fr. 38.-
Carré d'agneau rôti «La Prairie » (min. 2 pers.)	Fr. 42.- p.p.
Magret de canard à l'orange	Fr. 38.-
Tartare de bœuf, coupé au couteau	Fr. 42.-

Sauces

Morilles	Fr. 8.-
Poivres verts	Fr. 6.-
Champignons	Fr. 6.-

Beurres

Maître d'hôtel
Marchand de vin
Maison

Provenance de nos viandes : Suisse - Allemagne - France - Argentine - Brésil

Les pâtes

1/2

Tagliatelles au saumon	Fr. 24.-
Penne Lucifer	Fr. 20.-
Spaghetti carbonara	Fr. 24.-

Les mets du Chaudron

Assiette de viande séchée	Fr. 18.-	Fr. 30.-
Assiette valaisanne	Fr. 16.-	Fr. 28.-
Fondue au fromage		Fr. 24.-
Fondue aux bolets et cognac		Fr. 29.-
Fondue à la tomate		Fr. 26.-
Fondue aux échalotes		Fr. 26.-
Croûte au fromage, jambon & œuf		Fr. 19.-
Raclette avec entrée Valaisanne		Fr. 34.-
Raclette sans entrée		Fr. 28.-
Roesti à la paysanne		Fr. 18.-

Les fondues à la viande

Fondue Chinoise (min. 2 pers.)	Fr. 41.-
Fondue « la prairie » (min. 2 pers.) (Boeuf, veau, volaille, bouillon aux légumes et bolets)	Fr. 43.-

Le coin des enfants

Mini-steak, frites, légumes	Fr. 16.-
Chicken nuggets	Fr. 15.-
Assiette de frites	Fr. 7.-
Spaghetti à la bolognaise	Fr. 15.-

Les desserts

Sorbet avec alcool	Fr. 12.50
Crème brûlée	Fr. 10.-
Tarte maison	Fr. 5.50
Crème renversée au caramel	Fr. 5.-
Chaud froid baies des bois et glace vanille	Fr. 13.-
Parfait mocca flambé	Fr. 10.-
Glaces au choix selon notre carte	

N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment !

