

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 diverses 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.-
Rumsteck de bœuf « feu d'enfer »	Fr. 35.-
Escalopines de veau poêlées, sauce au porto	Fr. 38.-
Carré d'agneau rôti au thym (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

Les spécialités locales

1/2

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 (min. 2 pers.)		Fr. 34.-p.p
Raclette sans entrée (min. 2 pers.)		Fr. 28.-p.p
Roesti à la paysanne		Fr. 18.-

Les fondues à la viande

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

Les pâtes

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

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.-

N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment !

Provenance de nos viandes

Bœuf : Suisse, Brésil ou Paraguay - Veau : Suisse ou Allemagne- Poulet : France ou Brésil

Canard : France- Agneau : Nouvelle-Zélande



Les desserts

Nos suggestions

Tarte maison	Fr. 5.50
Mousse au Ragusa	Fr. 8.-
Meringue chantilly	Fr. 8.-
Parfait mocca flambé	Fr. 9.50
Sabayon au Muscat (sur demande)	Fr. 15.-
Crème brûlée	Fr. 10.-
<ul style="list-style-type: none">• <i>Nature</i>• <i>ou</i>• <i>Noisettes aux croquants de pistaches</i>	



Nos coupes

Coupe Danemark

Vanille, sauce chocolat & Chantilly

Fr. 10.-

Coupe baies des bois

Myrtilles, fruits des bois, Vanille & Chantilly

Fr. 13.-

Café Baileys

Vanille, arrosé d'un café,
Amaretto ou Baileys à choix & Chantilly

Fr. 11.50

Coupe écureuil

Noisette, Panna, Caramel & Chantilly

Fr. 10.50

Nos desserts arrosés

Swiss - tropical

Glace chocolat arrosée à la liqueur de mangue

Grand-père Cornut

Sorbet Colonel

Sorbet citron arrosé de vodka

Sorbet Framboise

Sorbet framboise arrosé à la liqueur de framboise

Sorbet abricot

Sorbet abricot arrosé à l'Abricotine

Sorbet Williams

Sorbet poire williams arrosé à la Williamine

Fr. 12.50

Les glaces

Nos parfums au choix

Vanille



Café



Chocolat



Caramel



Noisette



Pistache



Fraise



Pomme verte



Abricot



Citron



Poire



Cassis



Framboise



Fr. 3.- la boule – Fr. 1.- Chantilly