




CARTE DES METS




RESTAURANT DE LA CREUSAZ

HIVER 2018-2019

Entrées

	½	PORTION
Salade verte 	6.-	10.-
Salade mêlée 	9.-	16.-
Salade montagnarde (croûtons, lardons, œuf, dés de fromages)		19.-
Crème de courge et Chantilly 		10.-
Bouillon thaï aux crevettes (légumes, curry, lait de coco)		15.-
Assiette valaisanne	18.-	28.-
Assiette de viande séchée	20.-	32.-

Plats

Croûte au fromage		22.-
Croûte au fromage avec jambon		24.-
Croûte au fromage avec œuf		24.-
Croûte complète (jambon et œuf)		26.-
Croûte aux champignons des bois 	14.-	25.-
Fondue au fromage d'Eddy Baillifard (min. 2 personnes)		26.-
Rösti aux légumes (julienne de légumes et fromage) 		23.-
Rösti montagnard (lardons, oignons, fromage et œuf)		25.-
Chicken nuggets frites		16.-
Cornettes gratinées (à la crème, lardons, oignons, pomme de terre et fromage)		25.-
Penne à la bolognaise maison		21.-
Tagliatelle aux champignons des bois 		23.-
Tagliatelle du chef aux gambas et limoncello		26.-
Curry thaï de poulet et riz parfumé		28.-
Le Creuz'Burger maison et frites		26.-

Plats végétariens

Les ardoises

Filet de kangourou		28.-
Pavé de bœuf		34.-
Entrecôte de cerf		35.-

Servi avec du beurre café de Paris, frites et légumes

Coin enfant

Jambon frites		10.-
Nuggets frites		11.-
Cornettes gratinées		12.-
Penne à la bolognaise		9.-

Desserts

Tarte aux pommes		8.-
Tarte framboises		8.-
Tiramisu		9.-
Crème brûlée à la feuille de combawa		9.-
Mousse au chocolat		10.-

Les sandwichs

Jambon	5.-
Jambon fromage	7.-
Fromage	5.-
Jambon cru	8.-



Bon appétit
et merci
pour votre visite