












(MA PARENTHÈSE
GUSTATIVE)
#ANZEINDADDICT

Bon appétit!

LA CHASSE DU REFUGE

Cappuccino de courge parfumé aux châtaignes		12.--
Cassolette de délices des bois au genièvre	 	14.--
Carpaccio de cerf parfumé à l'huile de truffe et copeaux de vieux fromage (100g / Slovénie)		20.--
<hr/>		
Civet de chamois, façon Refuge (200g / Slovénie)		33.--
Emincé de cerf, sauce aux airelles (180g / Slovénie)		37.--
Escalope de cerf, sauce poivrade (180g / Slovénie)		39.--
<hr/>		
Servi avec des spätzlis  et sa garniture d'automne (4)		
<hr/>		
Tarte à la raisinée	 	6.50
Pruneaux chauds avec sa glace vanille		12.--
Crème flambée au génépi d'Anniviers		12.--
<hr/>		



Nos recommandations en vin

(** = aussi en 0.5 lt)

Gamaret**	Vinicole de Bex - Bex	0.7 lt	35.--
Noir de Duin**	Gamaret/Garanoir/Merlot Vinicole de Bex - Bex	0.7 lt	39.--
Syrah**	M. Boven - Chamoson	0.7 lt	49.--
Syrah du papa Jean**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.7 lt	59.--
Humagne**	M. Boven - Chamoson	0.7 lt	49.--
Humagne	JC Juillard - Chamosoin	0.7 lt	49.--
Cornalin**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.7 lt	59.--
Nuit St Léonard**	Cornalin/Humagne/Syrah A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.7 lt	59.--
Ass. rouge**	Gamaret/Diolinoir/Merlot E. Minod - Yvorne	0.75 lt	59.--
Harm. Cloître	Merlot/Cab. franc/Gamaret Prop. Veillon - Aigle	0.75lt	49.--
Ardevine	Syrah/Humagne/Merlot/Diolinoir M. Boven - Chamoson	0.7 lt	55.--
Farandole	Humagne/Cab. franc/Syrah G. Devayes - Leytron	0.75 lt	55.--

*** Pour toute information concernant les allergènes, veuillez-vous adresser au personnel de service. Merci beaucoup! ***






NOS ENTRÉES

Soupe du jour 		11.--
<i>Servi avec des croûtons et du fromage râpé</i>		
L'Ardoise du Refuge 	1/2	18.--
<i>Viande séchée & saucisson de boeuf de Cergnement, lard grillé, jambon cru, fromage d'alpage</i>		
		26.--

NOS SALADES

Salade au séré fumé tiède de l'Alpe des Chaux 	20.--
<i>Salade mêlée, séré fumé. lard grillé, vinaigrette aux herbes avec 1 œuf au plat (+ Fr. 2.-)</i>	

NOS PLATS CUISINÉS

Gratin montagnard 	22.--
<i>Avec une petite salade en entrée / pdt, fromage, dés de jambon</i>	
Paillasson d'Anzeinde  	23.--
<i>Avec une petite salade en entrée / roestis + carottes + tomme vaudoise gratinée</i>	
Macaronis du Chalet 	19.--
<i>Macaronis, pdt, lardons, oignons, fromage, crème</i>	
Croûte au fromage nature  	21.--
<i>Avec une petite salade en entrée / pain toasté, vin blanc, fromage à raclette + Jambon (+Fr. 2.-) / + Oeuf (+Fr. 2.--)</i>	
Saucisse à rôtir (Suisse/180g)	23.--
<i>Avec une petite salade en entrée / saucisse de porc paysanne, sauce aux oignons, roestis</i>	
La fondue (dès 2 p. / supplément Fr. 2.- si personne seule)	
Fondue moitié-moitié nature  	220g 25.--

*** Pour toute information concernant les allergènes, veuillez-vous adresser au personnel de service. Merci beaucoup! ***