



**MA PARENTHÈSE**  
GUSTATIVE  
#ANZEINDADDICT

Bon appétit!

# NOS ENTRÉES

La Soupe du jour <b>Servie avec croûtons et fromage râpé</b>	 	11.--
La Soupe de chalet <i>Dès de pdt, oignons, épinards, lait, macaronis, crème, lamelles de fromage d'alpage d'Aï</i> <b>Servie dans une soupière de pain</b>	  	19.--
La Soupe aux orties d'Anzeindaz <i>Dès de pdt, feuilles d'orties, crème</i> <b>Servie avec des croûtons</b>	 	13.--
Bruschette au chèvre frais d'Anzeindaz (5 pcs) <i>Chèvre frais, pain, huile d'olive, thym, ail, oignons, miel, cerneaux de noix</i>	  	19.--
L'Ardoise du Refuge <i>Viande séchée et saucisson de bœuf de «Cergnement», lard rôti, jambon cru, fromage d'alpage de la Tour d'Aï</i>		1/2 18.-- 26.--
Viande séchée <b>uniquement</b> 100g		25.--

# NOS SALADES

Salade de la Tour <i>Salade, tomates, croûtons, œuf dur, émincé de poulet, copeaux de fromage Tour d'Aï</i>	 	23.--
Salade mêlée <i>Petite (ravier) / Grande (assiette) + 1 œuf dur (+ Fr. 2.-)</i>		7.-- 12.--

# NOS GAULETTES SALÉES

La Montagnarde <i>Galette au sarrasin, reblochon, pdt, lardons, crème fraîche, oignons confits</i> <b>Avec une salade en entrée</b>	 	20.--
La Cabriole <i>Galette au sarrasin, chèvre frais d'Anzeindaz, crème fraîche, noix, miel</i> <b>Avec une salade en entrée</b>	  	20.--

\*\*\* Plat partagé: assiette & couverts supplémentaires 3.--  
Pour toute information concernant les allergènes, veuillez-vous adresser  
au personnel de service. Merci beaucoup! \*\*\*

# NOS PLATS CUISINÉS

Paillasson d'Anzeindaz <i>Roesti, carottes, tomme vaudoise gratinée, miel</i> <b>Avec une salade en entrée</b>	 	23.--
Macaronis du Refuge <i>Macaronis, dès de pdt, lardons, oignons, fromage d'Aï râpé, crème fraîche</i> <b>Accompagnés de la classique compote de pommes</b>	 	23.--
Macaronis du Refuge au tofu fumé <i>Macaronis, dès de pdt, lait, fromage d'Aï râpé, crème, tofu fumé</i> <b>Avec une salade en entrée</b>	  	23.--
Tartiflette <i>Dès de pdt, reblochon, dès de lard fumé, oignons, vin blanc</i> <b>Avec une salade en entrée</b>		23.--
Croûte au fromage nature <i>Pain carré toasté, vin blanc, oignons, fromage à raclette d'Aï + Jambon (+Fr. 3.--) / + Oeuf (+Fr. 2.--)</i>	  	20.--
Saucisse à rôtir (Suisse/180g) <i>Saucisse de porc paysanne, sauce aux oignons et vin rouge, purée de pdt</i> <b>Avec une salade en entrée</b>		23.--
Fondue (dès 2 p. / <b>supplément Fr. 2.- si personne seule</b> ) <i>Moitié-moitié (60% vacherin, 40% gruyère)</i> <b>Servie avec pain et pdt</b>	  220g	26.--

\*\*\* Plat partagé: assiette & couverts supplémentaires 3.--  
Pour toute information concernant les allergènes, veuillez-vous adresser  
au personnel de service. Merci beaucoup! \*\*\*

# POUR LES PETITS (jusqu'à 12 ans)

Macaronis du Refuge	 	12.--
<i>Macaronis, dès de pdt, lardons, oignons, fromage d'alpage d'Aï râpé, crème fraîche</i>		
<b>En supplément :</b> la classique compote de pommes		3.--
Gratin de Spätzlis aux légumes	 	10.--
<i>Dès de pdt, lard, Spätzlis, légumes (chou-fleur ou brocolis), fromage d'alpage d'Aï râpé, lait</i>		

## DESSERTS

Tarte aux fruits maison (selon affichage du jour)	 	dès 7.--
Meringues double crème, coulis de myrtilles	 	10.--
Crêpes sucrées	 	
• Beurre et sucre		7.--
• Citron-gingembre		8.--
• Crunchy (pâte Ovomaltine)		8.--
• Confiture (framboise ou abricot)		8.--
• La Valaisanne aux myrtilles		10.--
En supplément:		
• double crème		3.50
• crème chantilly		2.--
• boule de glace vanille		2.50
Cornet glacé	 	3.50
<i>Vanille / chocolat / fraise</i>		
Rocket / Fusée		2.--