



**MA PARENTHÈSE**  
GUSTATIVE  
#ANZEINDADDICT

Bon appétit!

# LA CHASSE DU REFUGE



Planchette du chasseur <i>Viande séchée de cerf, saucisson de sanglier aux noix, salametti de cerf (70g, CH)</i>		19.--
Velouté de potimarron et sa mousse aux châtaignes	 	13.--
Civet de chamois, façon Refuge (200g / Slovénie) <i>Servi avec ses 4 garnitures d'automne et des spätzlis maison</i>	 	40.--
La chasse bredouille <i>Servi avec ses 4 garnitures d'automne et des spätzlis maison</i>	  	32.--
Moëlleux aux châtaignes et double crème	 	9.--
Pruneaux au vin rouge		7.50

**Formule:** Velouté de potimarron + Civet de chamois: **49.--**

## Nos recommandations en vin

(\*\* = aussi en 0.5l)

Gamaret**	Vinicole de Bex - Bex	0.7 lt	39.--
Noir de Duin**	Gamaret/Garanoir/Merlot Vinicole de Bex - Bex	0.7 lt	42.--
Merlot**	Vinicole de Bex - Bex	0.7 lt	39.--
Fumin**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.75 lt	59.--
Syrah du papa Jean**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.7 lt	42.--
Syrah**	M. Boven - Chamoson	0.7 lt	49.--
Humagne**	M. Boven - Chamoson	0.7 lt	49.--
Humagne Sauvage**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.75 lt	49.--
Humagne	JC Juillard - Chamoson	0.7 lt	39.--
Cornalin**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.75 lt	55.--
Nuit St Léonard**	Cornalin/Humagne/Syrah A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.75 lt	59.--
Rubis Noir**	Cab, Sauv/-Franc/Jura/Gamaret/Garanoir/Syrah Celliers Ollon	0.75 lt	59.--
Ardevine**	Syrah/Humagne/Merlot/Diolinoir M. Boven - Chamoson	0.7 lt	59.--

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

# NOS ENTRÉES

La Soupe du jour <b>Servie avec croûtons et fromage râpé</b>	 	12.--
Velouté de potimarron et sa mousse aux châtaignes	 	13.--
Bruschettes au chèvre frais d'Anzeindaz <i>Chèvre frais, pain, huile d'olive, thym, ail, oignons, miel, cerneaux de noix</i>	  	3 pcs 12.-- 6 pcs 20.--
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.--
Planchette du chasseur <i>Viande séchée de cerf, saucisson de sanglier aux noix, salametti de cerf (70g, CH)</i>		19.--

# 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 GALETTES SALÉES

La Montagnarde <i>Galette au sarrasin, reblochon, pdt, lardons, crème fraîche</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 fraiche</i> <b>Accompagnés de la classique compote de pommes</b>	 	23.--
Risotto aux épinards et chèvre d'Anzeindaz <i>Riz, épinards, vin blanc, échalotes, parmesan, chèvre frais</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</i> <b>+ Jambon (+Fr. 3.--) / + Oeuf (+Fr. 2.--)</b>	  	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 ( <i>dès 2 p. / supplément Fr. 2.- si personne seule</i> ) <i>60% Vacherin fribourgeois AOP / 40% Gruyère AOP</i> <b>Servie avec pain et pdt</b>	 	26.-- 220g

\*\*\* 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.--
Macaronis au beurre	 	10.--
<i>Sauce tomate, fromage d'alpage d'Aï râpé</i>		

## NOS DESSERTS

Tarte aux fruits maison (selon affichage du jour)	 	dès 7.--
Meringues double crème, coulis de myrtilles	 	10.--
Crêpes sucrées	 	
• Beurre et sucre		7.--
• Crunchy (pâte Ovomaltine)		8.--
• Confiture (framboise ou abricot)		8.--
En supplément:		
• double crème		3.50
• crème chantilly		2.--
• boule de glace vanille		2.50