



Café Restaurant
des Fontaines

Bienvēnuē

au Cafē Rēstaurant « dēs Fontainēs ».

Nous sommes heureux de vous accueillir
dans notre établissement
et
vous souhaitons de passer un agréable moment.

Bonne dēgustation !

Horairēs

07 :30 – 16h lu

07 :30 – 23 :00 ma- jē - vē

08 :00 – 24 :00 sa

08 :00 – 16 :00 di

Fērmētūrēs

Mērcrēdi, dimanchē soir et lundī soir

027 746 50 81

inf0@restaurantdesfontaines.ch



NOS ENTREES

	Entrée	Plat
Salade verte	CHF 4.50.-	CHF 6.50.-
Salade mêlée	CHF 7.-	CHF 12.-
Potage du jour	CHF 4.50	
Assiette Valaisanne	CHF 17.-	CHF 29.-
Salade des Landes (Copeaux de foie gras et magret de canard fumé)	CHF 21.-	CHF 29.-
Ballotine de foie gras maison en trilogie (Nature, figue, abricot) et sa brioche	CHF 24.-	CHF 32.-
Escalope de foie gras poêlée Jus corsé aux fruits rouges et sa brioche	CHF 24.-	CHF 32.-
Tartare de noix de Saint Jacques Aux fruits exotiques et limons	CHF 23.-	CHF 33.-
Os à moelle gratiné et jus corsé, pain toasté	CHF 17.-	CHF 29.-
Huitres vinaigrées à l'échalote Pain de seigle beurré et citron	6 pièces CHF 18.-	12 pièces CHF 35.-

NOS PÂTES ET RISOTTOS

Penne sauce vodka	CHF 12.-	CHF 19.-
Penne sauce foie gras	CHF 17.-	CHF 25.-
Risotto aux gambas, tomate et ail	CHF 16.-	CHF 24.-
Risotto aux morilles	CHF 18.-	CHF 27.-



CÔTE MER

Filets de perche sauce tartare	CHF 33.-
Gambas sautées à l'ail	CHF 34.-
Noix de Saint Jacques poêlées sauce vierge	CHF 39.-

CÔTE TERRE

Steak de boeuf grillé beurre maison	CHF 27.-
Tartare de boeuf maison (180gr) Pommes frites et toast	CHF 34.-
Magret de canard sauce à l'ananas	CHF 36.-
Entrécôte de boeuf sauce aux échalotes	CHF 39.-
Carré d'agneau en croûte d'herbes jus corsé	CHF 45.-
Médaille de carré de veau sauce aux morilles	CHF 52.-

Nos plats chauds sont servis à choix avec :
Salade mêlée ou potage ou légumes
et gratin de pommes de terre ou pâtes ou riz ou pommes frites.



CÔTE DOUCEURS

Crème brûlée maison à la vanille chf 10.-

Coupe de pruneaux au vin rouge et son sorbet cassis chf 10.-

Tiramisu maison chf 12.-

Charlotte à l'ananas fait maison et coulis passion chf 12.-

Café gourmand « d'Anaïs » chf 14.-

Assiette de 5 fromages chf 13.-

Coupe glacée à choix (voir carte des glaces)



MENU 1

Tartare de noix de Saint Jacques

Aux fruits exotiques, limons et coriandre



Magret de canard saucé à l'ananas

Gratin et légumes du marché



Crème brûlée à la vanille

Chf 68.-



MENU 2

Escalope de foie gras poêlée

Jus corsé aux fruits rouges et brioche



Risotto aux gambas



Noix de Saint Jacques poêlées sauce vierge



Médailon de carré de veau

Sauce aux morilles

Gratin et légumes du marché



Café gourmand ou Assiette 5 fromages

CHF 98.- complet

CHF 94.- sans risotto

CHF 90.- sans Saint Jacques

CHF 86.- sans les deux entrées



PROVENANCE

Boeuf	:	Suisse
Porc	:	Suisse
Volaille :	:	Suisse / France
Gambas	:	Vietnam
Filet de perche	:	Pologne
Maigre	:	France

„Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les
ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des
allergies ou des intolérances.

Votre restaurateur“