



Café Restaurant
des Fontaines

Bienvenue au Café Restaurant « des Fontaines ».

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre établissement et de vous faire découvrir notre cuisine qui est essentiellement fait maison.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment culinaire.

Les Fontaines

Horaires

08 :00 – 23 :00 mer - je - ve

08 :00 – 24 :00 sa

08 :00 – 16 :00 di

Fermé

lundi, mardi et dimanche soir

027 746 50 81

www.restaurant-fontaines.ch

info@restaurantdesfontaines.ch



ENTRÉES

	Entrée	Plat
Salade verte	CHF 4.50	CHF 6.50
Salade mêlée	CHF 8.-	CHF 12.-
Potage du jour	CHF 4.50	
Assiette de viande séchée du Valais	CHF 17.-	CHF 29.-
Salade Thaï et pickles de légumes (Choux chinois, crevettes roses et vinaigrette miel soja)	CHF 21.-	CHF 29.-
Ballotine de foie gras maison Brioche aux figues et chutney ananas coing	CHF 24.-	CHF 32.-
Tartare de noix de Saint Jacques À la mangue et fruit de la passion	CHF 23.-	CHF 33.-
Mille feuilles d'escalopes de foie gras poêlées Confit d'oignons et jus réduits	CHF 24.-	CHF 32.-
Huitres Marennes d'Oléron Citron, vinaigre à l'échalote, sigle beurre	6 pièces CHF 18.-	12 pièces CHF 35.-
Os à moëlle gratiné (20 min d'attente)	CHF 17.-	CHF 29.-

PÂTES ET RISOTTOS

Penne aux gambas	CHF 16.-	CHF 24.-
Penne sauce foie gras	CHF 17.-	CHF 25.-
Risotto aux morilles	CHF 18.-	CHF 27.-
Risotto Vénéral au vin rouge et St Jacques	CHF 18.-	CHF 27.-



CÔTÉ MER

Gambas sautées à l'ail	CHF 34.-
Fillets de perche munières sauce tartare maison	CHF 33.-
Noix de Saint Jacques poêlées sauce Hollandaise	CHF 42.-

CÔTÉ TERRE

Steak de bœuf grillé beurre maison	CHF 28.-
Souris d'agneau basse température et jus réduit	CHF 39.-
Tartare de bœuf maison (200gr) Pommes frites et toasts	CHF 34.-
Filet mignon de porc farci et sa sauce morilles	CHF 42.-
Le burger Valaisan (Fromage alpage, viande hâchée, confits d'oignons)	CHF 29.-
Tournedos de filet de bœuf sauce vin rouge et morille	CHF 51.-

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



CÔTÉ DOUCEURS

Crème brûlée maison à la vanille chf 10.-

Tiramisu maison chf 12.-

Tarte Dulezy (crème chocolat Dulezy et passion)

Glace vanille chf 13.-

Café gourmand « d'Anais » chf 14.-

Absolution

(Coque chocolat fait maison crème diplomaté aux fruits exotiques) chf 13.-

Assiettes de cinq fromages chf 10.-

Coupe glacée à choix (voir carte de glace)



MENU 1

Tartare de noix de Saint Jacques
Mangue et passion

Filet mignon de porc farci

Et sa sauce morilles

Gratin de pomme de terre

Légumes du marché

Crème brûlée à la vanille

75.- chf



MENU 2

Mille-feuilles d'escalope de foie gras poêlée

Risotto aux morilles

Noix de saint Jacques poêlées saucé hollandais

Tournedos de filet de bœuf saucé vin rouge et moëlle

Gratin de pomme de terre

Légumes du marché

Assiette de cinq fromages

Ou

Café gourmand

Chf 102.- complet

Chf 93.- sans risotto

Chf 80.-sans Saint Jacques

Chf 71.- sans les deux entrées



Provenance

Bozuf : Suisse

Canard : France

Veau : Suisse / France

Agneau : Nouvelle Zélande

Gambas : Vietnam

Filet de perche : Pologne

Saint jacques : USA / FAO 21 Atlantique

*„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.*