



Café Restaurant
des Fontaines

Bienvēnuē

au Cafē Rēstaurant « des Fontaines ».

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

Bonne dēgustation !

Horaires

07 :30 – 16h lu

07 :30 – 23 :00 ma- je - ve

08 :00 – 24 :00 sa

08 :00 – 16 :00 di

Fermetures

Mērcrēdi, dimanche soir et lundi soir

027 746 50 81

inf0@restaurantdesfontaines.c



NOS ENTREES

	Entrée	Plat
Salade verte	CHF 4.50.-	CHF 6.50.-
Salade mêlée	CHF 7.-	CHF 12.-
Assiette du chasseur (Saucisse de cerf, viande séchée de cerf, vieux fromage et pain de seigle)	CHF 18.-	CHF 31.-
Assiette Valaisanne	CHF 17.-	CHF 29.-
Désossé de caille tiède au balsamique et huile de noix	CHF 19.-	CHF 32.-
Terrine de chasse pistaché au foie gras fait maison et sa brioche	CHF 19.-	CHF 32.-
Tartare de loup de mer à la mangue et ananas	CHF 19.-	CHF 32.-
Cappuccino de courge maison	CHF 4.50	CHF 6.50
Os à moelle gratinés et jus corsé, pain toasté	CHF 17.-	CHF 29.-

NOS PÂTES ET RISOTTOS

Tagliatelle à la carbonara	CHF 12.-	CHF 19.-
Tagliatelle aux chanterelles	CHF 16.-	CHF 23.-
Risotto à la courge	CHF 12.-	CHF 19.-
Risotto à la viande séchée	CHF 18.-	CHF 25.-



CÔTE MER

Filets de perche sauce tartare	CHF 33.-
Gambas sautées mangue ananas	CHF 34.-
Filet de maigre de corse sauce tomate et olives noires	CHF 37.-

CÔTE TERRE

Filets de chasseur sauce à l'oignon	CHF 27.-
Steak de boeuf grillé beurre maison	CHF 27.-
Civet de cerf grand-mère garniture chasseur	CHF 28.-
Tartare de boeuf maison (180gr)	
Pommes frites et toast	CHF 34.-
Tartare de cerf maison, aux noix et vieux fromage (180gr)	
Pomme frites et toast	CHF 38.-
Entrecôte de cerf sauce aux ailées	CHF 46.-
Tournedos de boeuf sauce chanterelles	CHF 48.-

Nos plats chauds sont servis à choix avec :

Salade mêlée, légumes ou garniture de chasseur (poire au sirop, choux rouges, purée de marron, choux de Bruxelles et marrons caramélisés)
et gratin, pâtes, riz, pommes frites ou spätzli maison.



MENU 1

Tartare de loup de mer à la mangue et ananas



Médailon de filet de boeuf sauce aux champignons

Gratin et légumes du marché



Parfait glacé au Grand Marnier

Chf 69.-



MENU 2

Terrine de chasse fait maison et sa brioche



Cappuccino de courge



Désossé de caille tiède au balsamique et huile de noix



Entrécôte de chevreuil sauce aux airèlles

Garniture de chasse



Café gourmand ou Assiette de 5 fromages

CHF 98.- complet

CHF 93.- sans cappuccino

CHF 88.- sans Désossé de caille

CHF 83.- sans les deux entrées



CÔTE DOUCEURS

Fondant au chocolat cuit minute (20 min) et sa glace vanille	CHF 12.-
Coupe « Mont Blanc » (Glace vanille purée de marron meringue et chantilly)	CHF 10.-
Parfait glacé au grand Marnier fait maison	CHF 11.-
Café gourmand d'Anis	CHF 14.-
Sorbet arrosé	CHF 12.-
Assiette de 5 fromages	CHF 13.-



PROVENANCE

Boeuf	:	Suisse
Porc	:	Suisse
Volaille :	:	Suisse / France
Chasse	:	Suisse / Nouvelle Zélande
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.