



Café Restaurant
des Fontaines

Bienvenue au Café Restaurant « des Fontaines ».

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre

Établissement et vous souhaitons de passer un agréable

Moment et une bonne dégustation !

Horaires

07 :30 – 16 :00 lu

07 :30 – 23 :00 ma- je - ve

08 :00 – 24 :00 sa

08 :00 – 16 :00 di

Fermeture

Lundi soir, mercredi et dimanche soir

027 746 50 81

info@restaurantdesfontaines.ch



ENTREES FROIDES

	Entrée		Plat	
Salade verte	CHF	4.50.-	CHF	6.50.-
Salade mêlée	CHF	7.-	CHF	12.-
Assiette Valaisanne	CHF	18.-	CHF	29.-
Salade de chèvre chaud au miel Et herbes de Provence	CHF	18.-	CHF	26.-
Encornets farcis aux crevettes sauce tomate	CHF	23.-	CHF	32.-
Terrine de lapin fait maison aux morilles, Pistaches et sa brioche	CHF	18.-	CHF	29.-
Tartare de daurade à la tomate et basilic	CHF	19.-	CHF	30.-
Os à moëlle gratiné au jus corsé et pain toasté	CHF	17.-	CHF	29.-

NOS PÂTES ET RISOTTOS

Tagliatelles sauce cervissés	CHF	16.-	CHF	24.-
Tagliatelles sauce pesto maison	CHF	14.-	CHF	21.-
Risotto à la viande séchée	CHF	17.-	CHF	25.-
Risotto aux cuisses de grenouilles désossées	CHF	19.-	CHF	26.-



CÔTE MER

Filèts de pèrehè saucè tartarè	CHF 33.-
Gambas sautéés à l'ail	CHF 34.-
Filèt de dauradè en papillotè provençalè	CHF 39.-

CÔTE TERRE

Stèzak de bozuf grillé bèurrè maison	CHF 28.-
Suprême de poulet jaunè au citron vèrt	CHF 32.-
Tartarè de bozuf maison (180gr) Pommès fritès et toasts	CHF 34.-
Carré d'agneau en croûte provençalè	CHF 45.-
Tagliata de filèt de bozuf saucè viergè	CHF 49.-

Nos plats chauds sont servis à choix avec :
Saladè mêléè ou légumès et gratin de pommès de terrè ou pâtes ou riz ou fritès
ou pommès nouveilles



CÔTE DOUCEURS

Profiteroles glacées vanille et son chocolat chaud	CHF	12.-
Vacherin vanille mocca ou cassis passion fait maison	CHF	12.-
Tarte tatin fait maison glacée vanille	CHF	12.-
Café gourmand « d'Anais »	CHF	14.-
Sorbets arrosés	CHF	12.-
Assiette de cinq fromages	CHF	13.-



Café Restaurant
des Fontaines

MENU 1

Salade de chèvre chaud au miel
Et herbes de Provence

~~~~~

Suprême de poulet jaune au citron vert  
Pommes de terre nouvelles et légumes

~~~~~

Tarte tatin et sa glace vanille

61.- CHF



MENU 2

Terrine de lapin aux morilles et pistaches

~~~~~

Encornets farcis aux gambas

~~~~~

Risotto aux cuisses de grenouilles

~~~~~

Tagliata de filet de boeuf, sauce vierge  
Gratin et légumes du marché

~~~~~

Café gourmand

ou

Assiette de cinq fromages

Minimum 2 personnes

Menu complet 102.- Chf

Menu sans risotto 93.-Chf

Menu sans encornets 89.-Chf

Menu sans les deux entrées chaudes 80.-Chf



Provenance

Bozuf : Suisse

Volaille : Suisse / France

Agneau : Nouvelle Zélande

Gambas : Vietnam

Filet de perche : Estonie

Daurade : 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.