

Mayen de la cure



Route des Mayens 1

3963, Aminona

Tél. 027/ 481 04 98

Les suggestions du chef

Les' Entrées

<i>Assiette de crudités</i>	8.-	16.-
<i>Sauté aux champignons aux herbes de Provence</i>		22.-
<i>Légumes grillés et croustillant de tomme de notre région</i>		24.-
<i>Gaspachooooooooo !!!!!</i>		14.-
<i>Assiette valaisanne</i>		
<i>(jambon cru, viande séchée, fromage, saucisse, lard)</i>	16.-	26.-
<i>Viande séchée</i>	18.-	28.-

Nos pâtes

<i>Linguine alla genovese</i>		24.-
<i>Pennette alla boscaiola</i>		24.-

Les classiques

<i>Tartare de filet de bœuf, Don Filippo 150 gr.</i>		36.-
<i>Emincé de veaux à la zurichoise, röstis</i>		36.-

De notre grill

<i>Entrecôte rassie sur os de la race d'Hérens</i>	gr. 200	42.-
<i>Brochette Mayen de la cure</i>		32.-
<i>(bœuf, poulet, agneau, lard, chipolata)</i>		
<i>Steak de cou de porc</i>		26.-
<i>Saucisse de veau</i>		22.-

Nos viandes sont servies avec pommes au four et légumes grillés

Les mets valaisans

Croûte au fromage 18.-

Rösti nature 18.-

Œuf 2.-

Fromage 3.-

Jambon 2.-

Oignons 2.-

Champignons 6.-

Fondue au fromage, dès 2 personnes P-P 28.-

Fondue à la tomate, pommes grenaille, dès 2 personnes 30.-

Les desserts

Tarte du jour 8.-

Fruits rouges, meringue et double crème de Gruyère 12.-

Café gourmandises 12.-

Cerises au kirsch 12.-

Coupe Valaisanne 11.-

Coupe Danemark 10.50

Café glacé 10.50

Bon appétit