

# *Mayen de la cure*



*Route des Mayens 1*

*3963, Aminona*

*Tél. 027/ 481 04 98*

*Les suggestions du chef*

## *Les entrées*

	$\frac{1}{2}$	1/1
<i>Assiette de crudités</i>	8.-	16.-
<i>Saladine d'été et croustillant de fromage d'alpage</i>		22.-
<i>Gratin d'aubergine à la Parmigiana</i>	16.-	24.-
<i>Roast-beef sauce tartare</i>		28.-
<i>Assiette valaisanne</i>		
<i>(jambon cru, viande séchée, fromage, saucisse, lard)</i>	16.-	26.-
<i>Viande séchée</i>	18.-	28.-

## *Nos pâtes*

<i>Spaghetti à la mode du chef</i>		22.-
<i>Paccheri alla Sorrentina</i>		24.-

## *Les viandes et grillades*

<i>Le tartare de bœuf (Don Filippo)</i>	24.-	38.-
<i>Cou de porc grillé</i>		26.-
<i>Mixed grill de viandes (bœuf, poulet, porc, cipollata)</i>		36.-
<i>Cœur de filet de bœuf grillé</i>		45.-
<i>Saucisse de veau</i>		22.-
<i>Nos viandes sont accompagnés de pommes au four et légumes</i>		

## *Les mets valaisans et suisses*

<i>Croûte au fromage</i>		18.-
--------------------------	--	------

<i>Croûte 3 étages (fromage, jambon, œuf)</i>	22.-
<i>Croûte Le Mayen (fromage, jambon, oignons, œuf)</i>	22.-
<i>Rösti nature</i>	18.-
<i>Rösti lardons, œuf</i>	22.-
<i>Rösti lardons, œuf, fromage</i>	24.-
<i>Rösti Le Mayen (lardons, oignons, fromage, œuf)</i>	24.-
<i>Fondue au fromage, dès 2 personnes</i>	28.-
<i>Fondue à la tomate, pommes grenailles, dès 2 personnes</i>	30.-

### *Les desserts*

<i>Tarte du jour</i>	8.-
<i>Double crème de Gruyère, meringue et fruits rouges de saison</i>	12.-
<i>Cerises au Kirsch</i>	12.-
<i>Coupe Valaisanne</i>	11.-
<i>Café glacé</i>	10.50
<i>Coupe Danemark</i>	10.50

*Le soir sur réservations, nous proposons aussi  
raclette, fondue chinoise et bourguignonne.*