

Mayen de la cure



Route des Mayens 1

3963, Aminona

Tél. 027/ 481 04 98

Les suggestions du chef

Entrées

	<i>½</i>	<i>1/1</i>
<i>Assiette de crudités</i>	8.-	16.-
<i>Salade d'artichauts épinés, corbeille de parmesan</i>		20.-
<i>Gratin d'aubergine à la parmigiana</i>		18.-
<i>Potage du jour, fromage de notre région</i>		12.-
<i>Assiette valaisanne</i> <i>(jambon cru, viande séchée, fromage, saucisse, lard)</i>	16.-	26.-
<i>Viande séchée</i>	18.-	28.-

Pâtes

<i>Polenta bramata saucisse et pecorino</i>		24.-
<i>Gnocchetti au safran et jambon du valais</i>		24.-

Viandes & grillades

<i>Tartare de filet de bœuf, Don Filippo 150 gr.</i>	20.-	34.-
<i>Cœur de filet de bœuf, sauce aux Morilles</i>		48.-
<i>Emincé de veau à la Zurichoise</i>		36.-
<i>Saucisse de veau grillé, salade, röstis</i>		22.-

Les mets valaisan et suisse

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

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

Pour les petits champions

<i>Lasagne maison</i>	12.-
<i>Escalope Viennoise, légumes, frites</i>	14.-

Les desserts

<i>Tarte du jour</i>	8.-
<i>Strudel aux pommes, sauce vanille</i>	10.-
<i>Cheese cake, double crème et fruits rouge</i>	10.-

Les glaces de la Cure

<i>Cerises au kirsch</i>	12.-
--------------------------	------

Le soir sur réservation :

Raclette

Fondue Bourguignonne, Chinoise

Fondue Mayen de la Cure

(4 sortes de viandes et poissons, légumes, vermicelles cuit dans un bouillon épice)