

# *Mayen de la cure*



*Route des Mayens 1*

*3963, Aminona*

*Tél. 027/ 481 04 98*

*Les suggestions du chef*

<b>Entrées</b>	½	1/1
<i>Assiette de crudités</i>	8.-	16.-
<i>Salade d'artichauts épines</i>		
<i>Corbeille de parmesan</i>		22.-
<i>Tartelette aux poireaux à la tomme de Lens</i>		18.-
<i>Potage de légumes et fromage d'alpage</i>		14.-
<i>Assiette valaisanne</i>		
<i>(jambon cru, viande séchée, fromage, saucisse, lard)</i>	16.-	26.-
<i>Viande séchée</i>	18.-	28.-

### **Pâtes**

<i>Les raviolis à la truffe d'Alba</i>		28.-
<i>Lasagne casareccie</i>		22.-
<i>Gnocchi pesto, pignons et fromage frais</i>		24.-

### **Viandes & grillades**

<i>Tartare de filet de bœuf, Don Filippo 150 gr.</i>		34.-
<i>Cœur de filet de bœuf, pinot noir et artichauts</i>		48.-
<i>Emincé de veau à la Zurichoise</i>		36.-
<i>Saucisse de veau, frites, salade</i>		22.-
<i>Joue de bœuf à l'ancienne, polenta</i>		34.-

### **Les mets valaisans**

<i>Croûte au fromage</i>		18.-
<i>Croûte 3 étages (fromage, jambon, œuf)</i>		22.-

<i>Polenta gratiné au gorgonzola</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>Pennette à la bolognaise</i>	12.-
<i>Gordon bleu de poulet, frites</i>	12.-

### *Les desserts*

<i>Tarte du jour</i>	8.-
<i>Strudel aux pommes, crème vanille</i>	12.-
<i>Café gourmand</i>	12.-
<i>Cheese-cake aux fruits rouges</i>	10.-
<i>Coupe Valaisanne</i>	12.-
<i>Coupe Danemark</i>	10.50
<i>Café glacé</i>	10.50