



URS LACHAUMIERE / www.instagram.com/ursylachauumiere / www.facebook.com/ursylachauumiere / www.restaurantlachauumiere.ch



≡ MENU ≡





JOURNAL DE CAFÉ • RESTAURANT LA CHAUMIÈRE

Cuisine de 11h30 à 13h30 - 18h30 à 21h30

Mardi et mercredi fermé

La Chaumière se fournit en priorité auprès de producteurs locaux.

Du Lundi au vendredi de 11h30 à 13h30

Menu du jour (complet)

Fr. 25.-

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Fr. 22.-

Plat seul

Fr. 18.-

Sur demande, nous vous proposons des menus sur mesure et organisons vos banquets, collations diverses, anniversaires, apéritifs dinatoires, service traiteur et tout événement à souhait.

Le terroir de 11h30 à 22h

Assiette découverte

Fr. 23.-

(Jambon de la borne, saucisson, lard, fromage)

Trilogie de fromages (selon arrivage)

Fr. 14.-

Les entrées

Salade feuilles de chêne vert et rouge, sauce française maison

Fr. 7.-

Salade mêlée, sauce française maison

Fr. 12.-

(Betteraves rouges, maïs, carottes, tomates cerises, concombres)

Malakoff accompagnés d'une salade fraîche, 2pcs

Fr. 14.- / 23.-

Salade campagnarde

Fr. 16.- / 24.-

(Lardons, croûtons, fromages, œufs durs, tomates cerises)

Terrine de foie gras avec chutney d'abricots

Fr. 27.-

(Les salades seront servies avec une sauce française maison)

Menu composé I " La Chaumière "

Salade feuilles de chêne vert et rouge, sauce française maison

Cordon bleu de la Patronne

Fr. 52.- p.p.

(jambon de la borne, gruyère, vacherin)

Frites maison, légumes du marché

Coupe Limoncello

Menu composé II " Le boucher " (dès 2 pers.)

Salade feuilles de chêne vert et rouge, sauce française maison

Filet de bœuf rassi 220 g sur réchaud

Fr. 64.- p.p.

Sauce Café de Paris

Frites maison, légumes du marché

Coupe Valaisanne

Tous nos prix sont en francs suisses TVA 8.1 % incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose.

Prévenez notre équipe de salle de toute allergie.





JOURNAL DE CAFÉ • RESTAURANT LA CHAUMIÈRE

Les incontournables

Cordon bleu de la patronne (20min d'attente) (Jambon de la borne, gruyère, vacherin)	Fr. 39.-
Moules marinières servies dans une casserole avec des frites	Fr. 27.-
Filet de bœuf rassi 220 g sur réchaud (dès 2 pers.) Sauce Café de Paris maison	Fr. 49.- p.p.

(Tous nos plats sont servis avec frites et légumes du marché)

Escalope de porc panée à la viennoise

- Nature	Fr. 28.-
- Sauce forestière	Fr. 33.-
- Sauce tomate	Fr. 31.-

Filet de cheval, sauce aux champignons

Fr. 37.-

Fondue Chinoise (dès 2 pers.)

avec une salade mêlée (4 sauces, frites, 3 sortes de viande)

Fr. 39.-

sur réservation

(Tous nos plats sont servis avec frites et légumes du marché - sauf chinoise)

Nos classiques

Ballotine de poulet farcie aux abricots

Fr. 29.-

(Riz parfumé, sauce au curry, légumes du marché)

Penne de la Cheffe

Fr. 27.-

(Sauce rosée, 6pcs gambas flambées au cognac)

Penne au basilic comme à Marseille

Fr. 19.-

(Tomates cerises, basilic, crème entière, parmesan)

Nos poissons

Filets de perche meunière (180 gr. / 220 gr.)

Fr. 32.- / Fr. 38.-

Gambas Thaï - 9pcs - décortiquées

Fr. 34.-

Riz parfumé, sauce au curry rouge, lait de coco, légumes du marché

Le coin de bouèbes

Portion frites

Fr. 6.- / Fr. 10.-

Crispy chicken nuggets (2pcs / 4pcs)

Fr. 12.- / Fr. 19.-

Penne, sauce tomate

Fr. 9.-

Provenance:

Filet de bœuf (PY/CH) / Entrecôte de bœuf (CH) / Veau (CH) / Porc (CH)

Poulet (F) / Perche (EE) / Moules (NL) / Filet de cheval (AR) / Crevette (VN)

