



URSYLACHAUMIERE /



LACHAUMIERE / WWW.RESTAURANTLACHAUMIERE.CH



# ≡ MENU ≡





**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**

<b>Menu du jour (complet)</b>	Fr. 25.-
<b>Entrée / Plat ou Plat / Dessert</b>	Fr. 22.-
<b>Plat seul</b>	Fr. 18.-

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

### **Le terroir de 11h30 à 22h**

Assiette découverte	Fr. 24.-
(Jambon de la borne, saucisson, lard, fromage)	

### **Les entrées**

Salade feuilles de chêne vert et rouge, sauce française maison	Fr. 6.-
Salade mêlée, sauce française maison	Fr. 11.-
(Betteraves rouges, maïs, carottes, tomates cerises, concombres)	

Malakoff accompagnés d'une salade fraîche, 2pces / 4pces + mêlée	Fr. 10.- / 19.-
Salade Monsieur Séguin	Fr. 14.-
(Fromage de chèvre)	

(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. 49.- 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. 59.- 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.

**CAFÉ • RESTAURANT**  
**JOURNAL DE LA CHAUMIÈRE**

URSYLACHAUMIERE /  LACHAUMIERE / WWW.RESTAURANTLACHAUMIERE.CH





# JOURNAL DE CAFÉ • RESTAURANT LA CHAUMIÈRE

## Les incontournables

Cordon bleu de la patronne (20min d'attente) (Jambon de la borne, gruyère, vacherin)	Fr. 37.-
Filet de bœuf rassi 220 g sur réchaud (dès 2 pers.)	Fr. 48.- p.p.
Sauce Café de Paris maison	

(Tous nos plats sont servis avec frites et légumes du marché,  
sauf les plats à base de nouilles)

Escalope de porc panée à la viennoise	
- Nature	Fr. 24.-
- Sauce forestière	Fr. 29.-
- Sauce tomate	Fr. 27.-
Aumônière de poulet, sauce aux herbes, riz et légumes	Fr. 26.-

## Nos classiques

Penne de la Cheffe	Fr. 24.-
(Sauce rosée, 6pcs gambas flambées au cognac)	
Penne au basilic comme à Marseille	Fr. 18.-
(Tomates cerises, basilic, crème entière, parmesan)	

## Nos poissons

Filets de perche meunière (180 gr. / 220 gr.)	Fr. 29.- / Fr. 32.-
Gambas Thaï - 9pcs - décortiquées	Fr. 27.-
(Riz parfumé, sauce au curry rouge, lait de coco, légumes du marché)	
Filet de Sandre, sauce safranée, riz et légumes	Fr. 24.-

## Le coin des bout'chou

Portion frites	Fr. 6.- / Fr. 10.-
Crispy chicken nuggets, frites et légumes (2pcs / 4pcs)	Fr. 10.- / Fr. 14.-
Penne, sauce tomate	Fr. 9.-
Filets de Sandre (100g), Sauce tartare, frites et légumes	Fr. 19.-

### Provenance:

Filet de bœuf ( PY/CH) / Entrecôte de bœuf (CH) / Veau ( CH) / Porc ( CH)  
Poulet ( F) / Perche ( EE) / Filet de Sandre(EE) / Crevette (VN)

