

Café restaurant de la Laiterie



Café restaurant de la Laiterie
Place du Marais 10
1974 Arbaz
027.398.48.84
info@restaurantdelalaiterie.com

Carte

Nos entrées

Croustillant de champignons de sous bois, jus de chlorophylle	13.-
Terrine royale de chevreuil au foie gras carpaccio de poire, betterave	18.-
Velouté de courge du jardin de la « Dom », pain au levain de la Laiterie	12.-
Verdure	6.-
Salade mixte	9.-

Côté chasse (servis avec sa garniture traditionnelle)

Mijoté de chevreuil aux baies de genièvre cuit au rouge d'ici	36.-
Entrecôte de cerf grillée au thym du jardin, sauce corsée	43.-
Mignon de sanglier au laurier et lard du pays, jus de cuisson	38.-

La chasse sans fusil

Garniture automnale végétarienne	20.-
----------------------------------	------

Et aussi...

Fish'n Löé (Valais) en tempura sauce tartare frites	32.-
Longinette de filet de bœuf 200g	35.-

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Provenance de nos viandes et du poisson : Bœuf, salaison, perche : Suisse, foie gras : France, cerf : NZ, sanglier, chevreuil : AU,DE,EU

Nos plats du terroir

Planchette de salaisons du pays 19.- / 28.-

A partager en toute convivialité (min 2 personnes) :

Fondue au fromage d'Ayent 25.- par personne

Fondue chinoise 250 g par personne, frites, salade et sauces maison

Filet de bœuf 42.- par personne

Cerf et sanglier 38.- par personne

Supplément de viande

10.-

Douceurs du moment maison

Café gourmand 11.-

Dessert du jour 9.-

Crème au pot, glace noisette 9.-

Entremet marrons noisette au Frangélico 11.-

Nos glaces et arrosés

Café glacé 9.-

Coupe Danemark 9.-

Le Valaisan 9.-

La boule 3,50

Arôme : vanille, café, abricot, citron, chocolat

Chantilly 1.50

Nos digestifs

6. –

Baileys

Limoncello

Amaretto

Vieille prune

Kirsch

Grand Marnier

Grappa

Armagnac

Frangélico

Cognac Bisquit & Dubouché

9.-

Tullamore D.E.W irish Whiskey

9.-

Nos digestifs du Valais

Vieille prune caramélisée en fût de chêne, Salgesch Kuonen

9.-

Génépi du Val d'Anniviers

6.-

Framboise, Morand

7.-

Abricotine ou abricotine douce, Morand

7.-

Williamine ou williamine douce, Morand

7.-

Cavernac, cave Emery

9.-

Calvalais, Cave de la Châtellenie St-Léonard

6.-

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Provenance de nos viandes et du poisson : Bœuf, salaison, perche : Suisse, foie gras : France, cerf : NZ, sanglier, chevreuil : AU,DE,EU