

# CARTE DES METS

---

## LES ENTRÉES

<i>Salade verte</i>	fr. 7.—
<i>Salade mêlée</i>	fr. 9.—
<i>Assiette de crudité</i> (grande salade mêlée)	fr. 18.—
<i>Crottin de chèvre de Grimisuat sur salade</i>	1/2 fr. 17.—
(gratiné au miel et basilic, servi sur salade avec noix et pignons)	1/1 fr. 25.—
<i>Escalope de foie gras de canard poêlée</i>	1/2 fr. 25.—
(panée aux brisures de noisettes et accompagnée de son chutney)	1/1 fr. 37.—
<i>Salade gourmande</i>	1/2 fr. 21.—
(terrines de foie gras et magret de canard fumé sur salade)	1/1 fr. 31.—

## LES PÂTES

<i>Ravioles à l'Italienne</i> (farce au fromage et aux tomates séchées, garnis de tomates séchées et olives noires)	fr. 27.—
<i>Tagliatelles aux saveurs provençales</i> (FORT)	
(tomates séchées, olives noires, paprika et curry forts, oignons)	fr. 23.—
<i>Tagliatelles aux saveurs provençales et boeuf</i> (FORT)	fr. 31.—
(idem + dés de bœuf grillés)	

## LES POISSONS

*Filet de rouget à la Thai* fr. 32.—

*Queues de gambas décortiquées au safran* fr. 37.—

## LES VIANDES

Tournedos de filet de bœuf coiffé d'une terrine de foie gras maison, et réduction de vin rouge et balsamique. fr. 46.--

Créatif

*Onglet de bœuf à l'échalote* fr. 31.—

*Onglet de bœuf, sauce café de Paris maison* fr. 33.—

Spécialité de la Glacière

*Steak de bœuf (rumsteak), beurre café de Paris maison* fr. 29.—

***Nos poissons et nos viandes grillées sont accompagnés  
De frites maison, riz ou tagliatelles et de légumes***

*Tartare de bœuf classique, toasts et beurre* fr. 32.—

*Tartare de bœuf du patron, toasts et beurre (créatif)* fr. 33.—  
(avec du vieux fromage du Valais et des cerneaux de noix)

*Tartare de bœuf paysan, toasts et beurre (créatif)* fr. 33.—  
(avec des lardons et champignons grillés tièdes)

*Tartare du ramoneur, toasts et beurre* fr. 32.—  
(avec du poivre noir concassé et très légèrement crémé)

**Portion de frites maison**

**Fr. 4.50**

Provenance des viandes : Bœuf=CH ou C.E. ; Canard=France ou Hongrie ; porc=CH ou C.E.

## POUR LES PETITS LOUPS

<i>Chicken nuggets, frites ou pâtes, légumes</i>	<i>fr. 14.—</i>
<i>Steak de bœuf haché, frites ou pâtes, légumes</i>	<i>fr. 15.—</i>

## LES DESSERTS

<i>Assortiment de fromage Valaisan</i>	<i>fr. 13.50</i>
<i>Crème brûlée *</i>	<i>fr. 13.50</i>
<i>Tarte Tatin tiède et glace vanille</i>	<i>fr. 13.50</i>
<i>Moelleux au chocolat* et sorbet fruits de la passion</i>	<i>fr. 13.50</i>
<i>Beignets aux pommes, glace vanille</i>	<i>fr. 13.50</i>
<i>Parfait glacé * (arôme selon la saison)</i>	<i>fr. 13.50</i>
<i>Café glacé (glace café arrosé de café et chantilly)</i>	<i>fr. 13.50</i>

Sorbet\*\* : abricot, citron, fruits de la passion ou poire williams

Glace\*\* : vanille, café

\*\*Lusso (carte d'or)  
\*fait maison

*Les sorbets peuvent être arrosé selon votre choix !*

Nous vous prions de nous informer lors de la commande du repas si vous avez des ALLERGIES ALIMENTAIRES. Merci de votre compréhension !

Toute carafe d'eau non accompagnée d'une autre boisson pendant le repas sera facturée au prix de Fr. 3.—la carafe

L'équipe de la Glacière vous souhaite un bon appétit !