

La COMBYRE

RESTAURATION - HÉBERGEMENT DE GROUPE



BOISSONS			
MINÉRALES			
Eau minérale, plate ou gazeuse	50 cl	6.50	
	100 cl	9.50	
Sportif (Limonade, Sinalco cola, thé froid, Sinalco orange, jus de pomme)	2 dl	4.-	
	3 dl	5.-	
	5 dl	7.-	
Jus de fruits Michel (orange, poire, abricot, pêche, ananas)	20 cl	6.50	
Jus pressé frais orange et citron	3 dl	9.-	
Rivella rouge ou bleu, Sinalco Cola Zero	33 cl	6.-	
Schweppes	20 cl	6.50	
San Bitter	15 cl	6.-	
Red Bull	25 cl	7.50	
Sirop	3 dl	2.-	
BIÈRES			
Pression blonde	2 dl	4.50	
	3 dl	6.50	
	5 dl	9.-	
	1 l	16.-	
Pression blanche	2 dl	5.-	
	3 dl	7.-	
	5 dl	9.50	
	1 l	17.-	
Pression IPA	2 dl	5.50	
	3 dl	7.50	
	5 dl	10.-	
	1 l	18.-	
Bière sans alcool (bouteille)	33 cl	6.50	
COCKTAILS			
Les Classiques		14.-	
Les Créations		16.-	
BOISSONS CHAUDES			
Café, Thé		4.40	
Cappuccino, renversé		5.40	
Ovo, chocolat chaud		5.50	
Chocolat Viennois, café viennois		7.-	
Swiss Rock coffee		6.50	
Choco & vieille prune		10.-	
Irish Coffee		11.50	
Vin chaud (blanc ou rouge)		7.-	
Punch sans alcool		5.50	
Punch avec alcool		7.50	

ENTRÉES			
Soupe à l'oignon		11.50	
La grande classique, réconfortante et parfumée			
Soupe du jour		14.50	
La surprise du chef, selon l'inspiration et la saison			
Salade mélée		10.50	
Croquante et colorée, assaisonnée minute			
Salade verte		8.50	
(mesclun, mélange de graines, vinaigrette maison)			
Fraîcheur, croquant et notre vinaigrette signature			
Salade montagnarde		29.-	
(mesclun, lardons, œuf, fromage, croûtons)			
Tout ce qu'on aime en altitude, dans une seule assiette			
Salade de chèvre chaud		29.-	
(mesclun, pommes rôties au miel, fromage de chèvre, noix)			
Sucré-salé tout en douceur, fondant et croquant			
Terrine maison		19.-	
Servie avec confit d'oignons et un brin de nostalgie			
SPÉCIALITÉS DE LA RÉGION			
Assiette valaisanne		31.-	
Viande séchée, lard sec, saucisson, jambon cru, tomme et raclette			
Assiette de viande séchée		32.-	
Le meilleur du Valais, tranché fin			
FONDUES AU FROMAGE			
Nature		31.-	
Simplement le fromage, au sommet de son art			
Moutarde		32.-	
Un petit twist qui réveille les papilles			
Bolets		32.-	
Champignons de caractère, fondue de plaisir			
Tomate (servie avec des pommes de terre)		32.-	
Fruitée et légère, parfaite à partager			
CROÛTES			
Fromage		25.-	
Pain doré, fromage coulant: bonheur simple			
Fromage + jambon ou œuf		26.-	
À composer selon l'envie			
Fromage + jambon + œuf		27.-	
L'option ultra-gourmande			
Complète		28.-	
(fromage, jambon, œuf, oignons confits)			
La totale, fondante et généreuse			
LES PÂTES			
(Spaghettis, penne, fusilli, linguine... consultez-nous)			
À la napolitaine – sauce tomate ensoleillée		20.-	
À la bolognaise – ragoût gourmand comme à la maison		21.-	
À la carbonara – crémeuse et réconfortante		24.-	
Aux champignons – parfum de sous-bois		22.-	

RÖSTIS			
Fromage		26.-	
Pommes de terre râpées, crousti-fondantes			
Fromage + lardons ou œuf		27.-	
À personnaliser, version montagnarde			
Fromage + lardons + œuf		28.-	
Pour les appétits sérieux			
Complète (fromage, lardons, œuf, oignons confits)		29.-	
Le rösti vedette de la maison			
NOS PLATS			
Filet de cerf, 200 g (jus corsé) – **		45.-	
Tendre et sauvage, nappé d'un jus profond			
Filet mignon de porc, 200 g		38.-	
Avec légumes et gratin			
Cordon bleu de veau maison, 250g – **		40.-	
Panure croustillante, cœur fondant: l'incontournable			
Mi-cuit de thon rouge, 180g		43.-	
(sauce soja, mayonnaise au wasabi)			
Saisi à point, contraste soyeux et relevé, servi avec frites			
Burger poulet		33.-	
(blanc de poulet pané, sauce tartare, cheddar, bacon)			
Croustillant et fondant, avec frites			
Saucisse de veau (sauce aux oignons)		24.-	
Tradition et gourmandise, servie avec frites			
Roastbeef (sauce tartare, salade)		30.-	
Fines tranches, fraîcheur de la sauce tartare, avec frites			
Cheeseburger de la Combyre		35.-	
Steak fleur d'Hérens, confit d'oignons, fromage à raclette, bacon – avec frites			
** Accompagnements: légumes et frites ou rösti, au choix			
Assiette skieur		22.-	
Menu du jour – demandez-nous la surprise du moment			
Menu Petit-loup		18.-	
Un sirop / un plat à choix: mini portion de pâtes ou nuggets-frites/ glace			
PETITS LOUPS & PETITES FAIMS			
Mini portion de pâtes (au choix)		9.-	
Chicken nuggets (6 ou 9 pièces)		14.- / 18.-	
Portion de frites (grande ou petite)		8.50 / 13.-	
Chicken frites		14.-	
Sandwichs & délices (consultez-nous)		6.50 / 8.50	
LE COIN DES DOUCEURS			
Tarte du jour		11.50	
Selon l'inspiration, toujours maison			
Tiramisu		12.50	
Doux, aérien, caféiné juste ce qu'il faut			
Panna cotta aux fruits		13.50	
Crème soyeuse, coulis gourmand			
Duo Cara-Choc		14.50	
Brownie chocolat, glace vanille, caramel au beurre salé			
Coupe Colonel		16.-	
Sorbet citron et touche d'esprit			
Coupe Danemark		14.50	
Vanille, chocolat, chantilly: le grand classique			
Café affogato		8.50	
Espresso brûlant sur glace vanille – simple et irrésistible			
Sorbet valaisan		16.-	
(poire ou abricot arrosé d'eau-de-vie)			
Local, fruité, avec le petit pep's qui va bien			
Provenance des viandes et poissons			
Viande d'Hérens et charcuterie: Valais • Bœuf, veau: Suisse			
Cerf: Europe- NZ • Porc: Suisse-Europe • Poulet: Suisse-Europe			
Thon: Vietnam			
Provenance du pain			
Boulangerie du Village, Nendaz			
Provenance des fromages			
Laiterie de Nendaz			