



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

CARTE DES METS



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

Nous vous souhaitons la bienvenue au Prilet !

Nous avons choisi de faire une carte basée sur des produits majoritairement suisses et locaux afin de favoriser une cuisine faite avec des produits frais et de bonne qualité.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaboratrices et collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Bon appétit!

#stlucchandolin #valdanniviers



St-Luc Chandolin



@le_prilet

@stluc.chandolin

www.prilet.ch

Horaires d'ouverture:



Ouvert 7/7 de 9:30-23:00
Service du midi: 11:30-14:30
Service du soir: 18:30-21:00
Carte de l'après-midi 14:30-18:00

Les jeudis, n'oubliez pas les soirées raclettes, pensez à réserver!

LES ENTRÉES ET SALADES

Salade verte petite | **5.00** grande | **8.00** 

Salade mêlée aux légumes croquants petite | **7.50** grande | **12.50** 

Assortiment de la salaison de Vissoie, fromage d'Anniviers, pickles ≈ 100gr | **25.00** ≈ 150gr | **32.50**

Assiette de viande séchée de la Salaison de Vissoie, pickles ≈ 100gr | **27.00** ≈ 150gr | **35.00**

Reblochon 160gr Suisse au four, pommes grenailles, jambon cru de Vissoie, salade verte | **28.50**

Velouté du moment, croustillant | **14.90** 

Salade Trouty : Iceberg, feuille de chêne, truite gravelax, parmesan, tomates séchées, chips de seigle

petite | **15.00** grande | **26.00** 

Salade d'endives au fromage bleu, éclats de noix, Granny Smith, herbes fraîches


petite | **13.00** grande | **22.00** 

LES CROÛTES

Tous nos croûtes sont élaborées avec un mélange de fromage fait maison à base de fromage d'Anniviers :

La nature | 22.50 

La complète : jambon blanc, oeuf | 25.00

La veggie : légumes du marché, fromage | 24.00 

La bleue : poires pochées, fromage bleu | 26.00 

La chasseur : lardons et oignons grillés, champignons de saison | 25.00

L'italienne : tomates, pesto maison aux poivrons rouges grillés | 24.00 

Supplément : oeuf, jambon cru, légumes du marché, lardons | 1.70

FONDUES MIN 2 PERS

Nous vous proposons au choix 2 fromages :

le fromage à fondue moitié-moitié de la fromagerie de Belfaux dans le canton de Fribourg et le fromage de la fromagerie d'Anniviers.

200gr par personne

Nature | 26.50 pp.



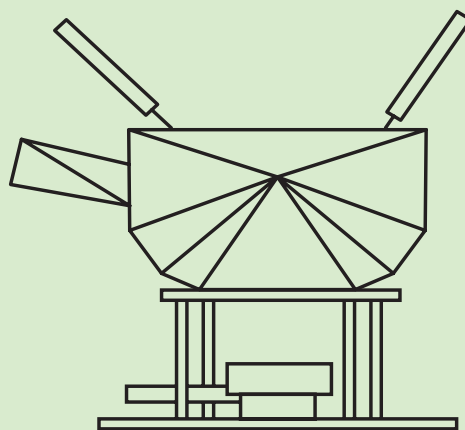
Moutarde à l'ancienne et poires | 28.00 pp.



Tomate, servie avec des pommes de terre | 28.00 pp.



Champignons, lard grillé | 29.00 pp.



SPÉCIALITÉS DU GÎTE:

Burger «montagnard» , Bun brioché, steak haché d'Hérens, iceberg, tomate, fromage d'Anniviers, lard grillé, confit d'oignons, sauce secrète | **30.00**

«Alplermagronen» Gratin de macaroni aux pommes de terre, fromage de la Vallée, compote de pommes et oignons confits, accompagné d'une salade verte | **27.00**

La pièce du boucher (200gr) du moment grillée, beurre et frites maison, salade verte | **31.00**

MENU POUR LES PETIOTS

Jusqu'à 12 ans | 13.90 avec un sirop

Steak haché

ou

Gratin de pâtes

ou

Nuggets

RIEN QUE POUR LES VÉGÉS

Lasagne aux légumes, salade verte | 27.00



Le Vегgie Burger , bun brioché, steak d'épautre, crème aux herbes, iceberg, tomates, oignons, concombre, fromage d'Anniviers | 29.00



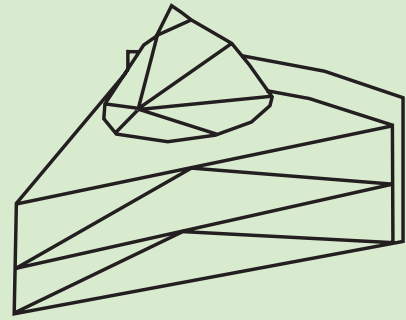
DESSERTS

Panna Cotta Caotina blanc, coulis myrtilles | **9.00**

Parfait glacé à la Williamine et poires pochées | **12.50**

Tarte du moment, glace artisanale | **12.00**

Crumble aux pommes, glace chocolat | **12.50**



GLACES ET SORBETS

Glaces et sorbets artisanaux: vanille, café, citron, fraise, chocolat noir, abricot, poire, coco, ananas, caramel beurre salé, macaron framboise, rhum raisin, ...

1 boule | **4.00**

Supplément chantilly maison | **1.80**

Supplément topping chocolat | **1.50**

COUPES DE GLACE

Café liégeois | 12.00

2x café, 1x vanille, 1 espresso, chantilly maison

Chocolat liégeois | 12.00

2x chocolat, 1x vanille, topping chocolat, chantilly maison

Dame blanche | 12.00

3x vanille, topping chocolat, chantilly maison

LES ALCOOLISÉES

Colonel | 11.90

2x citron, vodka

Grappa | 11.90

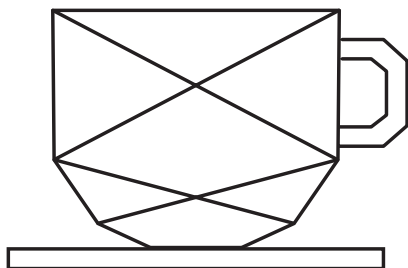
2x rhum raisin, grappa

Abricotine | 11.90

2x abricot, Abricotine

Williamine | 11.90

2x poire, Williamine



BOISSONS

Minérales

	2.5dl	3dl	5dl	1l
Eau plate Acqua Panna	4.00	6.00	9.00	
Eau naturelle gazeuse San Pellegrino	4.00	6.00	9.00	
Sinalco cola / Sinalco Cola zéro	5.00			
Schorle	5.00			
Diabolo au verre	4.00			
Rivella bleu / rouge	5.00			
Sinalco orange	5.00			
Nestea pêche	5.00			
Tonic	4.40			

Jus de fruits Iris du Valais

Nectar abricot	5.90			
Jus de pommes, poire	5.90			

Bières et cidres

	25cl	33cl	50cl
Pression WF blonde 4.7°	4.50		8.00
Pression WF blanche 4°	5.50		9.00
Pression WF Amor Fati IPA 6.5°	5.50		9.00
Panaché ou Monaco	4.50		8.00

Bières du moment (voir ardoise)

Cidre la chouette 4.5°	7.50		
Picon bière	5.8		9.00
Heineken 00 sans alcool	5.50		

Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, déca	4.00
Renversé	4.70
Capuccino	4.80
Chocolat chaud caotina ou ovomaltine	4.60
Café ou chocolat Viennois	6.20
Café arrosé	6.00
Café arrosé type Irish	9.00
Lait chaud ou froid	4.00
Choco-rhum	9.00
Vin chaud	6.50
Thé rhum	7.50
Thé, infusion Newby (earl grey, peppermint, green sencha, roobios, english breakfast, camomille, verveine, rosehip)	4.00

Cocktail-apéritif

Aperol Spritz	8.50
Limoncello Spritz	8.50
Virgin Mojito	8.00
Virgin punch	8.00
Mojito	10.90
Mojito «Royal» au Prosecco	12.90
Rhum planteur	10.90

Apéritifs

Long drink (whisky 40°, vodka 37.5° rhum 37.5°, gin 37.5°)	10.50
Martini blanc ou rouge 14.4°, Campari 28.5°, Suze 20° 6cl	7.00
Ricard 45° 2cl	6.00
Sanbitter San Pellegrino	5.50

Digestifs

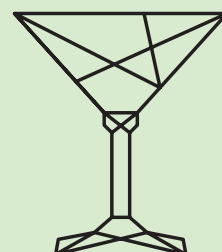
	2cl
Kirsch 43°, Génépi 41°, Williamine 43°	
Abricotine 43° de la maison Morand	7.00
Baileys 17°, Amaretto 28° (4cl)	7.00
Limoncello 28° (4cl)	7.00
Vieille prune 41°	7.00
Grappa 40°	7.00

Whisky

Glenmorangie Ecosais 46°	12.00
--------------------------	-------

Rhum ambré

Plantation XO 40°	10.00
-------------------	-------



VINS BLANCS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Provins Chandra Kurt				36.50
Fendant Frédéric Zufferey *	5.00		22.00	31.00
Johannisberg Ravanay Domaine Rouvinez *	6.00			36.00
Petite Arvine Rouvinez Château Lichten *	7.00			48.50
Cuvée des Reines Cave Bétrisey			29.00	42.00
Chardonnay Primus Classicus				39.00

VINS ROUGES ET ROSÉS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Gamay Ancolie* Frederic Zufferey	5.00		23.00	33.00
Cornalin Provins Grand Métral *	6.50			39.90
Syrah Cave Bétrisey			41.50	52.00
Brin de folie Frédéric Zufferey <i>Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc</i>				49.00
Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey * <i>Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret</i>	6.50		31.50	40.00
Merlot Provins *	5.50			38.00

VINS ROSÉS ET PÉTILLANTS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Champagne Laurent Perrier		49.00		89.00
Nez Noir rosé Domaine Rouvinez * <i>Merlot, Gamaret, Syrah</i>	6.00			40.50



*disponible également au pichet en 3 et 5dl