

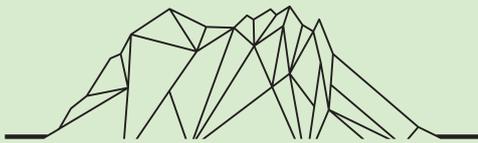
**LE PRILET**

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 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 #valdannierviers



St-Luc Chandolin  
Val d'anniviers



@stluc.chandolin  
@valdannierviers

[www.prilet.ch](http://www.prilet.ch)



### Horaire d'ouverture:

ouvert 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 ENTRÉES ET SALADES

Salade verte | 8.90



Salade mêlée aux légumes croquants | 12.90



Assortiment de salaisons de Vissoie, fromage d'Anniviers, pickles ≈ 100gr | 24.90 ≈ 150gr | 31.50

Velouté du moment, mouillettes | 15.00



Oeuf mollet frit, salade de jeune pousse, crème et chips de jambon fumé, copeaux de vieux parmesan | 19.50

Antipasti: légumes grillés, gressini, tome, bresaola, olives,... | 29.00

Burratina au coeur coulant de pêche, tomates anciennes, pesto de basilic | 23.00

Carpaccio de Bresaola de boeuf 80gr, tomates cerises, pesto de basilic, vinaigre balsamique, copeaux parmesan | 23.00

## LES PLATS

### Tartare de boeuf 160gr

boeuf, copeaux de vieux fromage d'alpage, éclats de noix, ciboulette, citron, moutarde à l'ancienne  
entrée | 19.90 plat | 33.50

### Veggie burger

courgette, féta, chèvre frais, pousses d'épinard, poivrons marinés, sauce au yaourt citronné | 29.90

### Beef burger

boeuf d'herens, tome et viande séchée de Vissoie, galette de roesti, mayonnaise à l'ail noir | 32.90

**Tagliata de boeuf**, roquette, frites maison, copeaux de parmesan, tomates cerises | 37.00

**Pâtes fraîches** aux chanterelles | 31.50

**Lasagne veggie**, butternut, ricotta et sauge | 31.50

# PIZZA

## Margherita | 17.50

Sauce tomate, mozzarella



## Royale | 21.00

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons de Paris

## Tartufo | 26.00

Base crème, crème de truffe, roquette, copeaux de parmesan



## Burrata | 28.00

Base crème, mozzarella, pesto, aubergines grillées, burrata, jambon cru

## Bresaola | 27.00

Sauce tomate, bresaola, mozzarella, roquette, copeau de parmesan, pesto, tomates cerises

## Fishy | 26.50

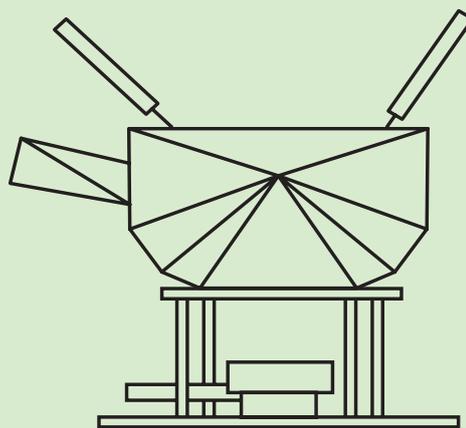
Truite fumée, crème acidulée, mozzarella, feuilles d'épinards et de basilic, câpres



## Diavola | 25.00

Sauce tomate, salami piquant, mozzarella, fromage de chèvre, miel

**Toutes nos pizzas sont également disponibles à l'emporter prix affichés -10%**



## FONDUES MIN 2 PERS



Nous vous proposons le fromage à fondue de la fromagerie de Belfaux. 200gr par personne 4fr de supplément en individuel.

**Nature** | 26.50 pp.

**Aux herbes** | 28.00 pp.

**Crème de truffe** | 29.00 pp.

## MENU POUR LES PETIOTS

**Maximum 12 ans | 12.50**

Pizza «Royale»

ou

Steak haché et frites maison

ou

Pâte aux chanterelles

## CROÛTES AU FROMAGE

Nature: fromage et pickels | 22.50



Complète: jambon cru, fromage, oeuf au plat | 26.00

Supplément lard grillé, oeuf ou jambon cru | + 2.00

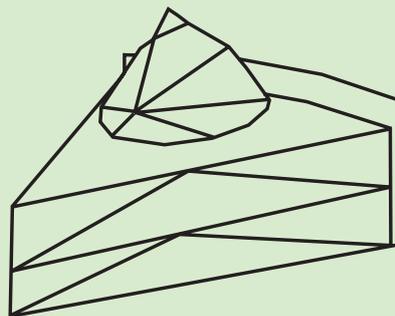
## DESSERTS

Panna Cotta aux framboises | 9.00

Tiramisu | 12.50

Tarte tatin, glace vanille | 12.00

Riz au lait à l'ancienne, coulis caramel | 9.50



## 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

2 boules | 7.00

3 boules | 9.00

Supplément chantilly maison | 1.80

## COUPES DE GLACE

**Café liégeois** | 12.00

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

**Colonel** | 11.90

2x citron, vodka

**Abricotine** | 11.90

2x abricot, Abricotine

**Williamine** | 11.90

2x poire, Williamine

**Chocolat liégeois** | 12.00

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

**Dame Blanche** | 12.00

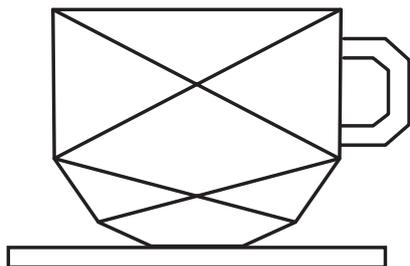
3x vanille, topping chocolat, chantilly maison

**La Fribourgeoise** | 12.00

2x vanille, fruits rouges, meringues, crème double, chantilly maison

**L'exotique** | 12.00

1x coco, 1x rhum raisin, 1x ananas, chantilly maison



## BOISSONS

### Minérales

	2.5dl	3dl	5dl	1l
Eau plate Acqua Panna	3.70	6.00	8.80	
Eau naturelle gazeuse San Pellegrino	3.70	6.00	8.80	
Jus d'orange au verre	4.00			
Sinalco cola / Sinalco Cola zéro	5.00			
Schorle	5.00			
Diabolo	4.20			
Rivella bleu / rouge	5.00			
Sinalco	5.00			
Nestea pêche / citron	5.00			
Tonic	4.40			

### Jus de fruits Iris du Valais

Nectar abricot ou fraise	5.90
Jus de pommes, poire ou tomate	5.90

### Bières et cidres

Pression Calanda glatsch 4.8°	4.90	6.90
Panaché ou monaco	4.80	7.00
Pression Erdinger weissbier 5.3°	5.90	8.70
Bière du moment (voir ardoise)		
Pression Ittinger ambré 5.6°	5.90	8.70
Cidre la Pépité 5°	7.50	
Picon bière	5.80	8.00
Heineken 00 sans alcool	5.00	

### Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, déca	4.30
Renversé	4.60
Capuccino	5.20
Chocolat chaud caotina ou ovomaltine	4.60
Café ou chocolat Viennois	5.90
Café arrosé	5.80
Café arrosé type Irish	7.50
Lait chaud ou froid	3.80
Choco-rhum	7.50
Thé rhum	6.50
Thé, infusion Newby (earl grey, peppermint, green sencha, roobios, english breakfast, camomille, verveine, rosehip)	4.50

### Cocktail-apéritif

Sangria	7.50
Spritz	10.00
Prosecco	7.00
Blanc limé	7.30
Virgin Mojito	8.00
Mojito	10.90
Mojito «Royal» au Prosecco	12.90
Williamine sunrise	10.90
Rhum planteur	10.90
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	7.30
Ricard 45° 2cl	6.00
Porto rouge 16° 6cl	8.00
Sanbitter	5.50

### Digestif

	2cl
Kirsch 43°, Génépi 41°, Williamine 43° Abricotine 43° de la maison Morand	6.50
Liqueur Morand: génépi 32°, abricot 28° williamine 35°	6.50
Baileys 17°, Amaretto 28° (4cl)	6.50
Limoncello 28° (4cl)	6.50
Get 27 18° (4cl)	8.00
Vielle prune 41°	6.50
Grappa 40°	6.50

### Whisky

	4cl
Glenmorangie Ecossois 46°	12.00



## VINS BLANCS

	<b>10cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>50cl</b>	<b>70cl</b>
Champagne Laurent Perrier		49.00		89.00
Fendant Provins Chandra Kurt				36.50
Fendant Frédéric Zufferey *	5.00		22.00	29.90
Johannisberg Ravanay Domaine Rouvinez				36.00
Johannisberg Jean-Marie Pont *	6.00		27.40	42.80
Petite Arvine Rouvinez Château Lichten *	6.90	21.50		43.30
Cuvée des Reines Cave Bétrisey			28.80	41.60

\*disponible également au pichet en 3 et 5dl

## VINS ROUGES ET ROSÉS

	<b>10cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>50cl</b>	<b>70cl</b>
Gamay Ancolie* Frederic Zufferey	5.00		23.70	32.80
Gamay Katia Zufferey				38.00
Pinot Noir Colline de Daval *	6.00			37.40
Cornalin Provins Grand Métral				39.90
Syrah Cave Bétrisey			41.90	53.50
Humagne Rouge Jean-Marie Pont				51.00
Brin de folie Frédéric Zufferey* <i>Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc</i>	7.80			49.90
Nez Noir rosé Domaine Rouvinez * <i>Merlot, Gamaret, Syrah</i>	6.00			40.30
Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey <i>Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret</i>			31.40	40.30

\*disponible également au pichet en 3 et 5dl

