

LE PRILET
RESTAURANT & GÎTE

CARTE DES METS



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

Nous vous souhaitons la bienvenue au Piolet !

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_piolet

@stluc.chandolin

www.piolet.ch

Horaire 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 soirées raclette du jeudi soir !

Raclette portion | **5.50**

Raclette à discretion | **32.00**

Menu raclette | **49.00**

Pensez à réserver...

LES ENTRÉES ET SALADES



Salade verte croquante petite | **7.00**
grande | **10.00**



Salade mélée du marché, vinaigrette à l'ancienne
petite | **8.50** grande | **14.00**

Assortiment de salaisons de la Vallée, fromage de la laiterie ≈100gr | **24.50** ≈150gr | **32.00**

Viande séchée des salaisons de la Vallée ≈100gr | **27.00** ≈150gr | **37.00**



Velouté de butternut au curry de madras, lait de coco, éclat d'amandes grillées | **15.00**



Soupe d'oignons rouges caramélisés comme une Carabaccia de Toscane | **15.00**

Assortiment d'Antipasti selon l'humeur de la patronne | **26.00**

Poire rôtie lardée au miel puis farcie au camembert coulant, mesclun de salade | **19.00**

LES CROÛTES



Croûte au fromage de la laiterie d'Anniviers | **22.50**

Croûte au fromage de la laiterie d'Anniviers, compotée de poireaux à la crème de moutarde à l'ancienne | **26.00**

Croûte au fromage de la laiterie d'Anniviers, chiffonnade de jambon blanc Puccini | **26.00**



Croûte de pain gratinée au fromage de chèvre et miel d'accacia | **26.00**

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

LES PLATS

Traditionnel burger du Prilet au steak Suisse 150gr grillé et au fromage fondant de la vallée | **34.00**

Entrecôte de boeuf 250gr Suisse grillée au chimichurri, frites maison | **39.00**

Tartare de bœuf 140gr servis sur os à moelle grillé à la fleur de sel des mines de Bex | **35.00**

Gnocchis de pommes de terre à la ricotta, jeunes pousses d'épinards croquantes | **27.00**

Filet de truite parfumée aux baies des minorités, écrasé de pommes de terre à la ciboulette | **35.00**

Le macaroni d'ici | **27.00**

Souris d'agneau doucement confite pendant 7h, purée de pommes de terre onctueuse aux fromages d'ici | **38.00**



FONDUES MIN 2 PERS

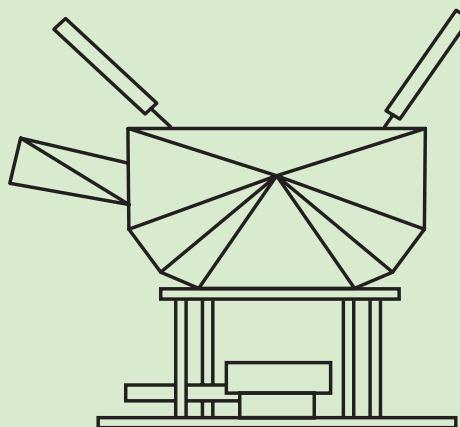


Fondue moitié-moitié de la fromagerie de Vuadens (Fribourg), 220gr par personne

Nature | 26.50 pp.

Génépi & herbes de montagne | 29.00 pp.

Tomate, servie avec des pommes de terre | 29.00 pp.



MENU POUR LES PETIOTS

Jusqu'à 12 ans

Gnocchis tomate | **14.00 avec un sirop**

Burger du p'tit Gnôme | **14.00 avec un sirop**

PIZZA

Diavola : tomate, mozzarella, salami piquant, olives noires | **23.00**

Mortadelle : tomate, stracciatella, pesto aux pistaches grillé, mortadelle, éclats de pistache grillées | **26.00**

Burrata : tomate, mozzarella, burrata, chiffonnade de jambon Puccini, tomates cerises rôties, roquette | **27.00**

Végé : tomate, mozzarella, légumes grillés | **23.00**

4 Fromages : tomate, mozzarella, fromage d'Anniviers, chèvre, gorgonzola | **22.00**

Chèvre miel : mozzarella, fromage de chèvre, miel d'acacia, lard grillé | **24.00**

Marguerita : tomate, mozzarella, olives noires | **17.00**

Royale : tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris, olives | **21.00**

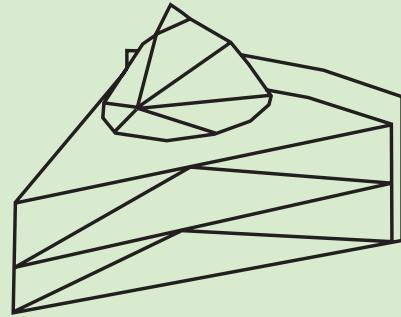
DESSERTS

Tarte du moment | **12.00**

Les Cannolis comme en Sicile à la ricotta, zestes d'agrumes et pistaches croquantes | **13.00**

Pana Cotta au coulis de cerises noires Amarena confites | **9.50**

Le vrai Tiramisu de Trevise parfumé à l'Amaretto | **12.00**



GLACES ET SORBETS

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

1 boule | **4.00**

2 boules | **7.00**

3 boules | **9.00**

Supplément chantilly maison | **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 | 12.00

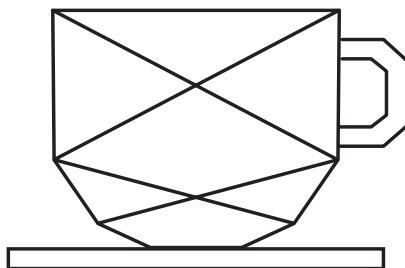
2x citron, vodka

Abricotine | 12.00

2x abricot, Abricotine

Williamine | 12.00

2x poire, Williamine



BOISSONS

Minérales

	2dl	3dl	5dl	1l
Henniez verte / bleue	3.00	4.00	5.00	9.00
Sinalco cola / Sinalco cola light	3.80	4.60	5.80	
Limonade citron/grapefruit	3.80	4.60	5.80	
chorle	3.80	4.60	5.80	
Thé froid pêche	3.80	4.60	5.80	
Rivella rouge	3.80	4.60	5.80	
Sirop	2.50	3.50	4.50	

menthe, citron, grenadine, cassis, grapefruit, pêche

Jus de fruits Iris du Valais

Pomme ou poire	4.50	5.50	7.00
----------------	------	------	------

Bières et cidres

	25cl	33cl	50cl
Pression WF blonde 4.7°	5.00		8.00
Pression WF blanche 4°	6.00		9.00
Pression WF Amor Fati IPA 6.5°	6.00		9.00
Panaché ou Monaco	5.00		8.00

Bières du moment (voir ardoise)

Cidre la chouette 4.5°	7.50
Picon bière	6.00
Heineken 00 sans alcool	5.50

Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, déca	4.20
Renversé	4.90
Capuccino	5.00
Chocolat chaud caotina ou ovomaltine	4.60
Café ou chocolat Viennois	6.40
Café arrosé	6.50
Café arrosé type Irish	9.00
Lait chaud ou froid	4.00
Choco-rhum	9.00
Vin chaud maison	6.50
Thé rhum	7.50
Thé, infusion Newby (earl grey, peppermint, green sencha, roobios, english breakfast, camomille, verveine, rosehip)	4.20

Cocktail-apéritif

Aperol Spritz	9.50
Limoncello Spritz	9.50
Virgin punch	8.00
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° 4cl	6.00
Ricard 45° 2cl	6.00
Sanbitter San Pellegrino	5.50

Digestifs

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 Ecossais 46°	12.00
---------------------------	-------

Rhum ambré

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



VINS BLANCS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Maurice Zufferey				39.00
Fendant les Fleurs Rouvinez	5.50	19.50		36.00
Johannisberg Jean-Marie Pont			34.00	
Petite Arvine Frédéric Zufferey			49.00	
Petite Arvine Grand Métral Provins	6.00	27.00	39.00	
Heida Colline de Daval			49.00	
Viognier Frédéric Zufferey			46.00	
Rèze Christophe Bétrisey		27.00	48.00	



VINS ROUGES ET ROSÉS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Gamay Ancolie* Frederic Zufferey	6.00	27.00	39.00	
Pinot Noir Serge Heymoz	6.50		44.00	
Pinot noir les Fleurs Rouvinez		27.00	42.00	
Cornalin Bétrisey			55.00	
Diolinoir Provins Domaine			75.00	
Syrah Bétrisey			63.00	
Humagne Rouge Jean-Marie Pont		48.00	65.00	
Assemblage Rouge: Corbassière			75.00	
Nez noir réserve bio	6.00		40.00	