

# le buffet

de la gare

St-Pierre-de-Clages

## Le midi

Du mardi au vendredi

Le chef vous propose **un plat du jour à 19.-**

Entrée/plat **ou** Plat/dessert pour **22.-**

Entrée/plat/dessert pour **24.-**

## En apéritif

Apéro duo, 5dl de planteur, 6 acras, 4 gambas croustillantes, 2 toasts créole \_\_\_\_\_ **32.50**

Acras antillais x6 \_\_\_\_\_ **9.50**

Boudins noir créole sur toast x4 \_\_\_\_\_ **10.-**

12 toasts de tartare de bœuf \_\_\_\_\_ **28.-**

3 acras + 1 planteur \_\_\_\_\_ **12.-**

3 boudins créoles sur toast

+ 1 planteur \_\_\_\_\_ **14.50**

6 Gambas croustillantes \_\_\_\_\_ **13.50**

★★★★★★

## LES ENTREES

	ENTREE	PLAT
Salade verte	6.50	
Salade mêlée	11.50	
Feuilleté d'asperges blanches de Philfruits à Riddes, sauce champignons	23.-	
Mille-feuille de saumon sauce passion, écrasé d'avocat et citron vert	15.-	
Salade César (salade, fromage vieux, poulet croustillant, tomates, œuf dur...)	14.-	25.-
Assiette créole (salade vinaigrette mangue, acras, toast créole et gambas croustillantes)	15.-	25.

\*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande  
Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

## LES VIANDES

Entrecôte de bœuf en tagliata, copeaux de fromage vieux, Frites et légumes du moment	45.-
Carpaccio de bœuf, copeaux de fromage vieux, frites et salade	32.-
Suprême de poulet au colombo, riz parfumé et légumes du moment	34.-
Bokit à l'effiloché de canard, frites et salade	28.-
Tartare de bœuf (Boucherie Saint André, Chamoson), toast et frites	35.-

\*\*\*\*

## LES POISSONS

Dombré de gambas au rhum vieux et légumes du moment	35.-
Filet de dorade poêlé, vinaigrette de saison, riz et légumes du moment	38.-
Mi-cuit de saumon vinaigrette curry, saladine et légumes du moment	34.-

\*\*\*\*

## PLAT VEGETAL

Colombo de lentilles et patate douce, steak végétarien	22.-
--	------

Pour la provenance des viandes et poissons veuillez-vous référer à l'ardoise disponible en salle ou en terrasse, ou également auprès du personnel.

\*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

Nous n'acceptons pas la postfinance

## LES DESSERTS

Création du chef	12.-
Crème brûlée à la vanille, fraises fraîches de Philfruits à Riddes, glace pistache	10.-
Profiteroles Mojito, vinaigrette sucré à la passion	10.-
Moelleux au chocolat, boule de glace caramel beurre salé	12.-
Une boule de glace à choix + expresso	6.50
Smally (1boule de glace ou sorbet arrosé)	8.-
Parfums : vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, pistache, abricot, , coco, rhum raisin, citron vert, mojito)	

\*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

**Nous n'acceptons pas la postfinance**

## **MENU CREOLE**

(Minimum pour 2 personnes)

### **Pour l'apéro**

Un planteur (cocktail antillais)

\*\*\*\*

1 X 6 Acras antillais

\*\*\*\*

Suprême de poulet au colombo,  
riz parfumé et légumes du moment  
**OU**

Dombré de gambas au rhum vieux,  
légumes du moment

\*\*\*\*

Profiteroles au Mojito

\*\*\*\*

Pour la digestion... le rhum arrangé du chef

**64.-**

\*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

**Nous n'acceptons pas la postfinanc**