

le buffet

de la gare

St-Pierre-de-Clages

Le midi

Du mardi au vendredi

Le chef vous propose **un plat du jour à 18.-**

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.-**

Acras antillais x6 _____ **9.-**

Boudins noir créole sur toast x3 _____ **9.50**

12 toasts de tartare de bœuf _____ **27.-**

3 acras + 1 planteur _____ **10.-**

3 boudins créoles sur toast

+ 1 planteur _____ **14.50**

Gambas croustillantes _____ **12.50**

★★★★★★

LES ENTREES

	ENTREE	PLAT
Salade verte	6.50	
Salade mêlée	10.50	
Terrine de foie gras maison autour de la poire	19.-	
Velouté à la courge coco citron vert et escargot « maître d'hôtel »	14.-	
Œuf du Valais de chez « Cocorico », à Aproz, poché croustillant, purée de Madère et truffes du Valais	15.-	
Assiette créole (salade vinaigrette mangue, acras, toast créole et gambas croustillantes)	14.-	25.

*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 VIANDES

Bœuf braisé et foie gras façon Rossini, pommes sautées
Et légumes du moment 40.-

Ris de veau poêlé, sauce passion et risotto 29.-

Poulet fermier colombo du « Gran'joie », Eddy Gaspoz,
riz parfumé et légumes du moment 32.-

Tartare de bœuf (Boucherie Saint André, Chamoson),
toast et frites 35.-

LES POISSONS

Gambas rhum et citron vert, riz et légumes du moment 36.-

St Jacques et saumon confit, sauce passion,
légumes du moment 42.-

LES PÂTES

Penne aux légumes sauce curry 20.-

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 FROMAGES

Assiette de fromages
de la fromagerie « La Grenette », à Conthey 14.-

LES DESSERTS

Création du chef coco citron 12.-

Le BJ moelleux au chocolat
et sa boule de glace vanille (8 min de cuisson), 10.-

Tatin Piña Colada 10.-

La coupe du Yéti: glace chocolat au lait, glace chocolat blanc sorbet chocolat
noir, Bailey's chocolat, crème 12.-

Une boule de glace à choix + espresso 6.50

Snelly (1boule de glace ou sorbet arrosé) 8.-

Parfums : vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, pistache, abricot, ,
coco, rhum raisin, citron, chocolat au lait, chocolat blanc)

*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 D'HIVER

(Minimum pour 2 personnes)

Duo d'entrées,

Terrine de foie gras

et

St Jacques et saumon confit sauce passion

Sorbet citron vert

proseco rosé

Boeuf braisé et foie gras façon Rossini,
pommes sautées et légumes du moment

La trilogie de fromages

Et/ou

BJ moelleux chocolat et sa boule de glace

74.- sans fromage

84.- avec fromage

*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

NOS CHAMBRES D'HÔTES

Nous avons le plaisir de vous accueillir avec nos 3 chambres d'hôtes, vue sur les montagnes, dont une sur le haut de Cry, avec une terrasse. Vous êtes face à la gare de Chamoson, St Pierre de Clages.

Chaque chambre dispose d'une machine à café, tv, Wifi, linge de bain, et d'une salle de bain commune.

Vous êtes à 15 min d'Ovronnaz, 30 min de la Tzoumaz en voiture et 20 min de Sion et Martigny et 11 min en train.

Chambre 1 : 70CHF la nuit

Chambre 2 : 90CHF la nuit

Chambre 3 : 100CHF la nuit. (possibilité de mettre un petit lit pour enfant)

