



**vous présente sa
carte du moment**

Les Planchettes du terroir

La Mow

12.-

Bovins et porcins déclinés en viande séchée, jambon cru, fromages avec une soupe froide et le pain d'épeautre de la maison (Bouchere Schneider, laiterie de la région, ferme des Rohrbach au Valanvron)

La Guerre des Moutons

12.-

Chèvre et brebis déclinées en viande séchée, saucisse sèche et fromages avec une soupe froide et le pain d'épeautre de la maison (Julien Fellay de Lourtier dans le Val-de-Bagnes, ferme des Rohrbach au Valanvron, ferme Haussener d'Engollon)

L'Agricola

12.-

Houmous de saison, tartinade de haricots rouges, yaourt citronné et bâtonnets de légumes rôtis et le pain d'épeautre de la maison (Maraîchers de la région, ferme des Rohrbach au Valanvron)

Les p'tits creux

Tartines et soupes chaude/froide de saison

10.-

Toutes nos tartines sont préparées avec du pain maison

Soupes chaude/froide de saison

8.-

Tartines du moment

8.-

Toutes nos tartines sont préparées avec du pain maison

Délices de Monsieur Croque

10.-

Avec œufs au plat bio du Valanvron

12.-

Pain d'épeautre de la maison, jambon à l'os, crudités, fromage au choix : raclette du coin / raclette de Bagnes / brebis / chèvre (Boucherie Schneider, ferme des Rohrbach au Valanvron)

Les principaux

Tartares (150g / 250g) 32.- / 45.-

King of Tokyo

Bœuf ou cheval CH, gingembre, wasabi, sauce soja

La Truffe des petits cochons

Bœuf ou cheval CH, huile de truffe, copeaux de parmesan

Le Colonel Moutarde

Bœuf ou cheval CH, moutarde à l'ancienne, échalotes, ciboulette

Servis avec soupe ou salade et frites

Burgers de L'Amuse-Bar 26.-

Bœuf CH, servis avec frites, salade et sauce tartare

Le Laëti (fromage à raclette)

Le Vaness (fromage de chèvre)

Le Steph (fromage de brebis : raclette ou bleu)

Chili sin (végane) / con carne maison 16.- / 20.-

Viande de bœuf de la région, haricots rouges

Pâtes du moment 28.-

Pâtes bio du Silo – Sauce selon l'inspiration du moment, notre staff vous renseignera !

Pour les enfants : pâtes sauce tomate + cookie 12.-

Et pour terminer en douceur

Le Cheesecake de José 9.-

et son coulis de fruits

Le Cookie de Jon 4.- / pièce

La Crème brûlée 9.-

Vanille ou jasmin

Le Brownie de Granny 5.-

La Compotée de fruits de saison 5.-

Tartines sucrées 6.-

Il nous tient à cœur de travailler le plus possible avec des produits de la région, c'est pourquoi il se peut que nous ne puissions pas vous servir certains mets.

Merci de votre compréhension.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, adressez-vous à notre personnel qui saura vous renseigner avec plaisir.