



colombire

LE RELAIS

SUR LE POUCE !

LE VELOUTÉ

Butternut, carottes, éclats de châtaignes, pesto d'herbes 14.-

PLANCHETTE DE FROMAGES

confiture de figues, graines 18.-

PLANCHETTE VALAISANNE

Salaisons et fromages du Valais, pain de seigle et pickles 21 / 31.-

SALADE MESCLUN

Une salade fraîchement composée de pickles croquants 12.-

LA BRISOLÉE

DÈS LA SAISON DES CHÂTAIGNES



CHÂTAIGNES AU FEU DE BOIS

SUR RÉSERVATION DÈS 8 PERSONNES

sans réservation, dès 1 personne, les châtaignes seront cuites au four

LA BRISOLÉE

CHÂTAIGNES, FROMAGES D'ALPAGE, LARD SEC, JAMBON CRU, FRUITS, PAIN DE SEIGLE 35.-

LA BRISOLÉE + DESSERT

CHÂTAIGNES, FROMAGES D'ALPAGE, LARD SEC, JAMBON CRU, FRUITS, PAIN DE SEIGLE 40.-
SUIVI D'UNE TARTE AUX POMMES

LA BRISOLÉE + DESSERT + RACLETTE

(UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION DÈS 8 PERSONNES) 55.-
CHÂTAIGNES, FROMAGES D'ALPAGE, LARD SEC, JAMBON CRU, FRUITS, PAIN DE SEIGLE
DÉGUSTATION DE RACLETTE AU FEU DE BOIS
SUIVI D'UNE TARTE AUX POMMES

RACLETTE A LA CHEMINEE

A volonté, Sur réservation, dès 10 personnes 35.-

PLATS

LA POLENTA

sauce bolognaise 29.-
maison, fromage râpé

LES SPÄTZLIS DU SOLEIL

Sauce bolognaise maison, 29.-
fromage râpé

LES SPÄTZLIS MONTAGNARDS

Lard, crème, éclats de 29.-
châtaignes

LES SPÄTZLIS DES BOIS

bolets, crème, beaucoup 29.-
d'amour

SALADE MONTAGNARDE

salade mesclun, jambon cru 28.-
du Valais, tomme, croûtons

CROÛTE AU FROMAGE

24.-

CROÛTE JAMBON & FROMAGE

26.-

CROÛTE D'AUTOMNE

raclette, crème de bolets 28.-

LES FONDUES

Moitié-Moitié 29.-

Génépi & herbes 34.-

Bolets 34.-

FONDUES

ENFANTS

SPÄTZLIS SAUCE AU CHOIX 18.-

CROUTE FROMAGE  15.-